Med
M06

Kleines medicinisches Kochbuch für das Frauenzimmer.

Herausgegeben von

Johann Gottfried Essich
der Arzneygelahrtheit Doktor, und Mitglied des medicinischen Collegiums in Augsburg.

Augsburg,
bey Matthäus Riegers sel. Söhnen.
1785.

4M2/8

Stadtbibliothek
Augsburg

1956 · 2176

An meine schätzbare Leserinnen.

Vor einem halben Jahre, lehrte ich Sie die Mittel kennen, welche zur Erhaltung Ihrer Gesundheit und Schönheit sehr vieles beytragen; nun will ich Sie mit denjenigen Mitteln bekannt machen, wodurch Sie in den Stand gesetzt werden können, Ihre und der lieben Ihrigen verlohrne Gesundheit, bey ein und andern vorfallenden Gelegenheiten, bestmöglichst wiederum herzustellen. Zur Verfertigung dieser Mittel brauchen Sie weder einen Koch, noch einen Apotheker; Sie können sie Selbst zu Hause mit leichter Mühe kochen und zubereiten, und werden auch mehr damit ausrichten, als ein ungeschickter Arzt mit seinem aus elenden und nichtsbedeutenden Ingredienzien zusammen geschmierten Rezept. Denn ich will Ihnen nur ganz in der Stille sagen, daß es Junge Hochgelehrte von dieser Art giebt, wel-

che schon vollkommene Aerzte zu seyn glauben, wenn sie ein paar teutsche oder allenfalls französische Bücher von der Arzneywissenschaft gelesen, und etliche Recepte auswendig gelernet haben, worauf sie sich mit einer hochansehnlichen Mine, und im hochtrabenden Tone recht viel zu gute wissen. Ich muß Ihnen daher doch den wahren Arzt ein wenig beschreiben, damit sie selbst urtheilen können.

Die nothwendigen Erforderniße um ein Arzt zu seyn, sind meines Erachtens folgende: Erstens muß er so glücklich gewesen seyn einen gesünden, vernünftigen, scharfsinnigen Kopf bey der Austheilung erhalten zu haben. Zweytens muß desselben Herz durch die Erziehung menschenfreundlich und mitleidig gebildet seyn. Drittens muß er fleißig studiert, eine gute Naturlehre, alle Theile der Arzneywissenschaft gründlich innen, und sehr viel gelesen haben. Viertens soll er durch die Erfahrung und Einsicht überzeuget seyn, daß die verschiedenen und vielen Kranken den Arzt zum gelehrten und erfahrnen Mann machen, folglich die besten Lehrbücher für ihn sind, weil er nur durch diese ein wahres Urbild werden kann, und gut ur-

theilen

theilen lernet; da er hingegen nur ein furchtsamer Nachahmer bleiben wird, wenn er nach der Vorschrift anderer heilet, und oft lang warten muß, ehe alle in dem Buche geschriebene Bedingniße der Krankheit mit seinem zu heilenden Kranken übereintreffen: denn der mindeste Umstand, besonders in dem Laufe der Natur, verändert ja die Beschaffenheit der Sache. Fünftens muß er von allem Vorurtheile und Eigensinne frey seyn, und nicht halsstärrig auf seiner Meynung beharren, wenn er eines bessern belehret wird; auch eben deswegen nicht einem Heilmittel eine allgemeine Wirkung zuschreiben, wenn er auch zufälliger Weise so glücklich wäre einigen damit zu helfen. Wenn er es endlich sechstens so weit gebracht hat, so soll er diese seine durch so viele Mühe und Arbeit erhaltene Würde nicht durch Eigennutz, Hofart, Ränke, und andere dergleichen erniedrigende Schwachheiten beflecken. — Doch genug hiervon.

Ehe und bevor ich aber die Zubereitung oder Verfertigung ein und anderer Mittel beschreibe, finde ich für nöthig, Ihnen in Anbetracht

der Nahrungsmittel überhaupt, ein und andere nöthige Anleitung zu geben.

Wenn die Nahrungsmittel blos nähreten, das heißt, wenn sie nichts anders thäten, als daß sie den Abgang der Theile unsers Körpers ersetzen, so würde man weder im gesunden noch kranken Zustande des Menschen nöthig haben, sie einer besondern Aufmerksamkeit zu würdigen. Man würde alsdann nur höchstens sich vor der Ueberladung des Magens in Acht nehmen müssen. Allein, sie haben, kraft ihrer Bestandtheile, viele andere beträchtliche Würkungen auf unsern Körper; Wirkungen, von welchen in jedem Betracht Gesundheit, Leben, und Tod, abhänget. Einige machen ein wäßriges und kaltes, andere ein hitziges und feuriges Blut. Einige verschleimen unseren Körper, und andere erfüllen unsere Säfte mit allerhand scharfen Theilen. Viele Speisen werden schwer, und andere sehr leicht verdauet. Viele wirken durch den Stuhlgang, Schweiß, und Urin. Viele erquicken und stärken den Körper, andere reinigen das Blut. Die Nahrungsmittel verändern also

unser

unser Blut, unsere Säfte, unsere Faßern, unsere Eingeweide.

Alle diese und mehrere Wirkungen der Nahrungsmittel verdienen unsere vornehmste Aufmerksamkeit in Krankheiten. Denn da die Nahrungsmittel verschiedene Eigenschaften haben; so werden Sie auch leicht begreifen, daß sie nicht in allen Krankheiten gleich dienlich seyn können. Es gilt also von den meisten Nahrungsmitteln, was von allen Arzneyen wahr ist. Sie sind nur heilsame Mittel, wenn man sie zur rechten Zeit, unter den rechten Umständen, und in rechter Proportion, brauchet. Außer diesen Verhältnißen werden sie in Krankheiten oft ein Gift.

Daß viele Kranken durch gute und einer ihrem Zustande angemessene Diät weit geschwinder zur Genesung gelangen, als die, welche solche Diät unterlassen; daß viele Nahrungsmittel die kräftigsten medicinischen Tugenden besitzen; daß man mit denselben viele Krankheiten ganz allein heilen und präservieren könne; und endlich, daß viele Menschen, die das

Unglück haben, an einer eingewurzelten langwierigen unheilbaren Krankheit zu laborieren, sich durch wohlgewählte Nahrungsmittel viele Jahre lang zu aller Verwunderung in einem erträglichen Zustande erhalten: das alles könnte ich Ihnen nun zwar aus der Natur der Sache weitläuftig beweisen; aber die Erfahrung bestätiget es schon zur Genüge.

So gewiß nun aber alles dieses ist, so wahr ist es leider auch, daß die meisten Menschen in der Speise und im Getränke den allerheillosesten Maximen folgen. Sie zwingen die Kranken, die nicht speisen sollten, zum Essen; sie versagen denen, die viel trinken sollten, das Getränk. Sie geben ihnen Speisen, die sie verderben, und verbieten ihnen die, welche heilsam wären, wie Gifte. Sie reichen ihnen schädliche Getränke, und getrauen sich nicht, ihnen die zu erlauben, die ihre Triebe fordern, und die ihnen wahrhafte Arzneyen seyn würden.

Man vermehret, alle Krankheiten durch die schlecht gewählte Speisen. Die Krankheit schwächt nothwendig, und man läßt sich die när-

närrische Furcht, daß der Kranke aus Schwachheit sterben werde, überreden, ihm Speisen zu geben, welche die Krankheit vermehren, und durch ein Fieber tödten. Die Furcht besteht nur in der Einbildung. Die Schwachheit hat noch keine Menschen im Fieber getödtet; sie können sich viele Wochen durch mit Wasser begnügen, und befinden sich nachher nur desto besser bey Kräften. Wo man aber den Kranken zu ernähren und zu stärken sucht, vermehren die Speisen die Krankheit, und der Kranke wird dadurch nur desto schwächer. So bald ein Fieber vorhanden ist, verdauet der Magen nicht mehr. Alles, was man zu sich nimmt, verdirbt, und wird eine Quelle der Fäulniß, welche zu den Kräften der Kranken nichts hilft, hingegen die Kräfte der Krankheit ungemein vermehret. Auf solche Weise werden in dem Kranken alle Speisen zu einem wahren Gift, daß die Kräfte zerstöret.

Man schadet ferner dem Kranken nicht nur durch die Menge der Nahrung, sondern auch durch ihre Eigenschaft. Man giebt ihnen ohne Unterschied die kräftigsten Fleischbrühen, Eyer, Zwieback, Fleisch zu essen. Da doch

diese Speisen in Fiebern allemal, auch zuweilen in vielen andern Krankheiten schaden, wenigstens mit Bedacht gereicht werden müssen. Unter der Last so vieles Zeuges müssen sie nothwendig unterliegen. Wenn man einem gesunden Menschen verdorbenes Fleisch, faule Eyer, verdorbene Fleischbrühen, zu essen giebt; so wird er von so heftigen Zufällen angegriffen werden, als ob er Gift zu sich genommen hätte, und es ist auch wirklich also. Er bekömmt Erbrechen, Bangigkeit, Durchlauf, Fieber, Verwirrung der Sinne, Petechen. Giebt man diese Nahrungsmittel einem Fieberpatienten in gutem Stande; so werden solche durch die Hitze und durch die in dem Magen liegende verdorbene Materie bald zur Fäulniß gebracht; und nach Verlauf von einigen Stunden erzeugen sie alle die erzählten Wirkungen.

Es ist eine schon vor mehr als zweytausend Jahren von dem größten Arzt festgestellte, und von allen seinen Nachfolgern bestätigte Wahrheit, daß: je mehr man einen Kranken speiset, so lange ein schlimmer Sauerteig im Magen liegt, destomehr seine Kräfte abnehmen.

Die-

Diese Nahrungsmittel, welche durch die angesteckte Materie, die sie antreffen, verdorben werden, sind zur Nahrung untüchtig, und geben einen neuen Keim der Krankheit. Es merken auch alle diejenigen, die zu Beobachtungen der Krankheiten geschickt sind, einmüthig an, daß: wenn ein Kranker eine so genannte Kraftbrühe zu sich genommen, das Fieber sich vermehre, und der Kranke sich darauf schwächer befinde. Giebt man einem Menschen, der ein starkes Fieber hat, oder dessen Magen mit einer verdorbenen Materie angefüllet ist, eine ganz frische Fleischbrühe, so ist es eben so viel, als wenn man ihm zwey oder drey Stunden später eine verdorbene Brühe gegeben hätte.

Bey dieser tollen Gewohnheit, den Kranken zu ernähren, ist noch das schrecklichste, daß solche demjenigen, was die Natur erheischt, gerade entgegen gesetzt ist. Die unreine Zunge, welche uns anzeigt, daß der Magen in gleichen Umständen sey, der Eckel, der Trieb zum erbrechen, der Abscheu vor den Speisen, und insonderheit vor dem Fleisch, der übelriechende Athem, der üb' Geruch der über und un-

unter sich-weggehenden Winde, und oftmals auch des Stuhlganges, beweisen, daß ihr Inwendiges mit verdorbener Materie angefüllet sey, welche alle Speisen nothwendig verderben müssen.

Ich habe Ihnen allbereits schon oben gesagt, daß die meisten Nahrungsmittel nur unter gewißen Bedingungen entweder schädlich oder nützlich sind. Diesem zu Folge sind viele Nahrungsmittel gewißen Kranken ein Gift, die andern Kranken eine Arzney sind. Brod und Wasser sind die beyden einzigen Dinge, die einem jeden Menschen und einem jeden Kranken im strengsten Verstande gesund und unschädlich sind. Ich setze aber dabey zum voraus, daß sie ihre natürliche Güte und ordentliche Beschaffenheit haben, die ich Ihnen wohl hier nicht erst anzeigen darf, weil sie Ihnen allen bekannt ist. Das beßte Brod für Kranke ist unstreitig das, welches aus dem feinsten mit Roggen und Weizen vermischten Mehl bereitet ist. Die Eigenschaften eines gesunden Wassers kennen Sie gleichfalls. Es muß helle und klar, frisch, unschmackhaft, nicht trübe und unrein, nicht erdigt seyn. Viele Kranken

glau-

glauben, daß das Wasser gesünder wird, wenn sie es abkochen lassen. Aber es bleibt denn nicht so erfrischend, weil der dem Wasser einverleibte Mineralgeist, der demselben die besten Tugenden ertheilet, durch das Kochen davon gejagt wird. Wenn die Unreinigkeit des Wassers dessen Abkochen nicht nothwendig macht, so widerrathe ich es Ihnen allemal.

Die bekannten schwerverdaulichen und bösafftigen Speisen müssen Sie niemals einem Kranken geben. Dergleichen sind Tartuffeln, Linsen, Bohnen, Erbsen, hartes und altes Fleisch, geräuchertes Fleisch, die rohen Mehlspeisen, als Mehlbrey, Knöpflein und dergleichen, die Backwerke, der Käß, Hirn- und Rückgradsmark, Fischroggen, harte Eyer, Eyerkuchen, Muscheln, Schnecken, Gänse, Enten, Wasservögel, die großen fetten und zähen Fische, und die Schwämme.

Leicht verdaulich und von gutem Nahrungssaft hingegen sind das mürbe gekochte und gebratene Fleisch von jungen Thieren, die kleinen Vögel, weichgesottene Eyer, frische Austern, das Knochenmark, frische Zungen von

Och-

Ochsen, Kälbern und Hammeln, die kleinen Fische, das weiche Wurzelwerk, die Gartenkräuter im Gemüse und Salat. Diese Speisen können sie denjenigen Kranken geben, die keine hitzige Krankheit haben.

Diese gegebene Bestimmungen leiden jedoch bey manchen Kranken eine Ausnahme. Man muß hier sehr auf die Gewohnheit der Natur der Menschen sehen. Mancher Kranker kann gewiße sonst schädliche Speisen recht gut ertragen. Andere haben sich an einige Dinge so gewöhnt, daß deren Abschaffung ihnen Schaden bringet. Es ist nicht zu beschreiben, wie viel auf diesen Umstand ankömmt. Von Gewohnheiten allmählig abzulassen, ist schon eine Regel, die selbst ein gesunder beobachten muß. Bey Kranken aber ist es noch viel nothwendiger. Eben so verhält es sich auch mit der unwiederstehlichen Lüsternheit, womit manchmal die Kranken befallen werden. In diesem Falle muß man ebenfalls eine Ausnahme von den allgemeinen Regeln machen. Ich rede aber hier nicht von der Lüsternheit, womit Sie manchmal in Ihrer Schwangerschaft befallen werden, auch nicht von dem verderbten Appe-

tit

ctt der Kranken, die eben noch nicht gefährlich daran sind, die noch gern essen, auch zuweilen Hunger haben, und die, ob sie gleich Schmerzen empfinden, oder beschwerliche Zufälle leiden, doch lieber schwelgen als ordentlich leben wollen. Wenn aber ein Kranker an einer hitzigen Krankheit gefährlich darnieder liegt, wenn er alle Eßlust verlohren, und vielleicht viele Tage einen gänzlichen Eckel gegen alle Speisen gehabt hat, wenn er so schlecht ist, daß man seinen Tod zu befürchten hat; und er fällt aus eigener Bewegung auf eine gewiße Speise, die er mit Begierde fordert: So müssen Sie dieses Verlangen für ein besonderes und außerordentliches Begehren der Natur ansehen. Sie müssen ihm die verlangte Speise reichen. Um aber allen Schaden zu verhüten, müssen Sie ihm davon anfänglich wenig, und nachher immer mehr und mehr geben. Dieses besondere Gelüsten und dessen Stillung schränkt sich aber nur blos auf hitzige Fieberpatienten ein. In langwierigen Krankheiten mögte dieser Fall überaus selten vorkommen. Diese Sehnsucht muß von sich selbst entstehen. Nicht durch langes Zureden der Umstehenden, nicht durch

durch unaufhörliches Fragen, worauf der Kranke wohl Appetit hätte? Ob er wohl Lust habe, diese oder jene Speise zu essen? Es wäre ja thöricht, wenn man dergleichen abgedrungenes Begehren aus einem Instinkt herleiten, und von dem Genuß einer Speise, die der Kranke alsdann allein aus Unwillen fordert, um das quälen seiner Freunde los zu werden eine heilsame Krisis erwarten wollte.

Die Hauptsache in der Zubereitung der Speisen kömmt vornämlich darauf an, daß Sie diejenigen wirksamen Bestandtheile, die Sie nutzen wollen, nicht verändern, sondern in ihrer natürlichen Beschaffenheit erhalten.

Wenn der Kranke ein weiches nahrhaftes Fleisch genießen soll, so müssen sie dasselbe kochen und nicht braten.

Soll er aber eine magere Fleischspeise bekommen, so müssen Sie solche braten, weil dadurch der Nahrungssaft des Fleisches trockner gemacht wird.

Um dem gekochten Fleische, wenn man die Absicht hat, es nahrhaft zu lassen, seine Kraft und seinen Saft zu erhalten, setzen Sie es gleich mit siedenden Wasser zu, und lassen es auskochen. So bleibt der Saft im Fleische, und kann nicht in das Wasser ziehen.

Wenn aber gute Fleischbrühen sollten gemacht werden, wenn Sie die Gallerte und den Nahrungssaft aus dem Fleische ganz heraus ziehen wollen, so gießen sie kaltes Wasser auf, geben demselben anfänglich eine gelinde Hitze, und erhöhen solche bis auf den Grad des Kochens. So wird das Fleisch ausgemergelt, und alle Kraft ist in der Brühe. Da jedoch durch das starke Kochen ein Theil der Suppe verdampfet, so wird sie in einem verschlossenen Gefäße gekocht, wenn Sie solche recht nahrhaft haben wollen. Oder sie kochen sie ganz zu einer Gallerte, und lösen diese im kochenden Wasser wieder auf. Oder sie bereiten durch gelindes Kochen eine dünne und leichte Suppe aus dem Fleische, gießen solche hernach statt des Wassers auf neues Fleisch, und ziehen auch aus diesem den Saft durch

Kochen heraus. Auf diese Art machen sie die so genannten Kraftsuppen.

Nach eben diesen Grundsätzen richten sie sich mit dem Kochen und der Zubereitung der Speisen aus dem Pflanzenreiche. Wenn sie Gewürze, aromatische, ölige, scharfe Pflanzen, um des guten Geschmacks willen, zur besserer Verdauung, und zur Stärkung des Magens, den Speisen beymischen wollen, so müssen Sie solche nicht sieden, weil dadurch die flüchtigen Theile, worinn ihre Kraft und Wirkung bestehet, verjaget werden. Sie müssen sie bey dem Anrichten nur mit einer heißen Brühe übergießen. Wollen sie aber solcher Pflanzen Geist und Kräfte im Wasser ausziehen, um sie zum Thee oder zur Tisane zu haben, so lassen Sie solche im heißen Wasser einigemal aufwallen, oder kochen sie in einem verschlossenen Gefäße ganz gelinde

Ich habe wohl nicht nöthig, Ihnen die Schädlichkeit der kupfernen, zinnernen, und glasurten Geschirre hier weitläuftig zu zeigen. Es ist bekannt genug, daß ölige, fette, saure,

und salzigte Speisen, wenn sie in solchen Geschirren lange Zeit verwahret werden, ein innerliches Gift in sich ziehen, uud demjenigen, der sie genießet, nicht selten Uebelkeiten, Brechen, Herzensangst, Durchfall, Zuckungen, uud Krämpfe verursachen. Kranke sind sehr empfindlich. Ihre Nerven werden leichter angegriffen, und sie laufen daher bey dem Gebrauch dieser Geschirre noch größere Gefahr, als die Gesunden.

Um allem diesem auszuweichen, finde ich in eisernen Geschirren am dienlichsten zum Kochen, weil sie unserm Körper nicht schädlich, im Gegentheile mehr nützlich sind, da das Eisen so oft mit gutem Erfolge in verschiedenen Krankheiten gebraucht wird. Auch sind sie in Betracht der Unkosten viel vortheilhafter, weil sie nicht so oft verzinnet werden müssen, und auch nicht so leicht durch das Feuer verdorben werden.

Die goldenen, silbernen oder meßingenen Löffel und Gabel finde ich ingleichem nicht dienlich zum Gebrauche, denn es kann weder

das Gold noch das Silber ohne Zusatz wegen der Weiche verarbeitet werden, und eine in den Speisen allenfalls vorkommende Säure kann leicht einige Theilgen dieses Metalls auflösen, welche wir mit den Speisen hinunter schlucken, und also ein Erbrechen, Darmgrimmen, und andere Zufälle verursachen. Man kann nicht allemal behutsam genug in diesen Sachen seyn, und oft zerbricht man sich den Kopf vergebens, die Ursache einer vorkommenden Krankheit auszuforschen, wenn man dergleichen Gebräuche nicht genugsam untersuchet.

Dieß wäre also die kurze Anleitung, welche ich Ihnen in Anbetracht der Nahrungsmittel überhaupt zu ertheilen, nöthig erachtet. Nun schreite ich zu den Abtheilungen; wo ich Ihnen sodann in der **ersten Abtheilung** die Zubereitung und Verfertigung zerschiedener herrlicher Mittel beschreiben werde, in der **zweyten** aber, Sie mit ein und andern in alphabethischer Ordnung vorgetragenen Krankheiten, bekannt machen werde, in welchem die in der ersten Abtheilung beschriebenen Mittel hauptsächlich eine vortreffliche Wirkung äußern. Ich habe daher alle Mittel numerirt, damit

Sie

Sie solche beym Nachschlagen der Krankheiten sogleich finden können. Auch zeige ich Ihnen bey jeder Krankheit die schädliche und nicht schädliche Nahrungsmittel kürzlich an.

Uebrigens wünsche ich meinen schätzbaren Leserinnen und allen den lieben Ihrigen vom ganzen Herzen die stärkste und dauerhafteste Gesundheit. Weun Ihnen aber Schwachheiten und Krankheiten zustoßen, so lasse Ihnen der höchste Geber alles Guten den Gebrauch der vorgeschriebenen Mittel gesegnet seyn.

Erste Abtheilung.

Von der Zubereitung und Verfertigung zerschiedener herrlicher Mittel.

Numero 1.

Hirsendekokt.

Nimm ein Loth Hirse, eben so viel Feigen und kleine Rosinen. Koche sie eine Stunde lang in einem Quart Wasser. Seige es durch.

Num. 2.

Zusammengesetzter Aepfeltrank.

Nimm zwanzig Loth geschälte Borstorfer oder Renettenäpfel, koche sie in einem Quart Wasser in einem zugemachten Topfe eine Stunde lang, drücke es durch ein Tuch, thue ein Quintlein Muskatennüße, zwey Loth zerriebenes Brod, vier Loth Rheinwein, und so viel Zucker, hinzu, als zum angenehmen Geschmack nöthig ist.

Num. 3.

Wasser von sauren Kirschen, oder Erdbeeren, oder Johannisbeeren.

Bey der Verfertigung der Wasser aus den frischen Früchten verfährt man immer auf einerley Art. Da sie an sich saftig sind, darf man sie nur im Wasser pressen.

Man nimmt jedesmal ein Pfund von den Früchten auf ein Quart Wasser, presset sie darinn, thut ein Viertelpfund Zucker hinzu, rührt alles zusammen wohl um, und, wenn sich der Zucker gänzlich aufgelöset hat, läßt man das Wasser durch einen Filtrirsack laufen, und verwahret es im Kühlen.

In das Erdbeerwasser kann man noch den Saft von einer Zitrone hinein pressen. Bey den andern Früchten aber ist solches nicht nöthig.

Num. 4.

Nährender und stärkender Trank.

Nimm eine Handvoll geröstete Gerste oder Malz, koche es in einer Maß Wasser, thue eine geröstete Brodrinde, ein paar Pomeranzenscheiben, etwas Wein und Zucker hinzu.

Dieser Trank hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke und durstillende Kraft des Bieres; er

schwächt den Magen nicht, verursachet weder Rausch noch Hitze, und befördert, wenn er in Menge getrunken wird, den Abgang des Urins und die unmerkliche Ausdünstung.

Num. 5.
Wacholdersaft.

Nimm eine beliebige Menge Wacholderbeere, stoße sie in einem marmornen Mörser gröblich klein, thue sie in ein irrdenes Gefäß, gieß kochendes Wasser darauf, so, daß das Wasser nur etwas über die Wacholderbeere hervorraget. Mache den Topf gut zu, lasse es eine halbe Stunde lang an einem gelinden Feuer kochen. Seige und presse es hernach stark durch eine dichte Leinwand. Koche das Durchgepreßte bis zur Dicke des Honigs, thue zuletzt gestoßenen Zucker nach Gutdünken hinzu, um den Geschmack angenehmer zu machen.

Dieser Saft ist ungemein stärkend, urintreibend, reinigend. Man giebt ihn einer kleinen Nuß groß in Wein oder Wasser des Tages zwey bis dreymal.

Num. 6.
Abgekochtes Schneckenwasser.

Nimm dreyßig Waldschnecken, zerstoße sie in einem Mörser, thue fünf süßsäuerliche mit der Haut in Scheiben geschnittene Aepfel, und neun Katharinenpflaumen hinzu. Koche dieses alles eine Stunde lang in einer Maaß Wasser, seige es durch, läutere es mit Eyerweiß, und trinke es mit warmen Wasser verdünnt Tassenweise.

Num. 7.
Süße Molken.

Nimm eine beliebige Menge frisch gemolkene Kuhmilch, laß sie in einem zinnernen Gefäße über gelinden Feuer ganz verrauchen. Auf das rückständige Pulver gieß so viel reines, leichtes, und gesundes Wasser, als davon in der Luft verflogen ist, laß es damit aufwallen, bis das süße Salz und die fette schleimigte Materie, welche zusammen das gedachte Pulver formieret haben, darinn ganz zergangen ist. Endlich scheide die Flüßigkeit durch ein Seigtuch von dem gröbern irrdischen Theile, und verwahre sie zum Gebrauch.

Num. 8.

Säuerliche Molken.

Nimm eine Maaß frisch gemolkene Kuh- oder Ziegenmilch, setze sie an das Feuer, und schütte, wenn sie eben zu kochen anfängt, ein Loth Weinsteinrahm hinein. Rühre sodenn die Milch mit einem hölzernen Löffel so lange um, bis sie völlig gekäset ist. Alsdenn nimm die Milch vom Feuer, und seige die über den käsigten Theile stehende Flüßigkeit durch eine feine und reine Leinwand.

Diese abgeschiedene Molken läßt man erkalten, welches ohngefehr nach einer Viertelstunde geschehen ist. So pflegt man sie zu trinken.

Will man sie recht klar haben, so läutert man sie hernach mit Eyerweiß. Man nimmt endlich auf jedes Maaß Molken das Eyerweiß von vier Eyern, und schlägt es so lange bis es ganz zu einem weißen Schaume geworden ist. Diese zerschlagene Eyer werden mit den Molken vermischt, und so auf das Feuer gesetzt, daß sie nochmals ohngefehr vier bis fünf Minuten damit kochen. Hierauf setzt man sie ein wenig bey Seite, daß sie erkalten, und denn seiget man sie durch ein Sieb, worinn zwey Bogen Löschpapier liegen. Die Wadecke geht ganz gemach, und fast nur Tropfenweise hin-

hindurch, und man kann sie auch, wenn man will durch einen Trichter seigen, worinn zwey Bogen Löschpapier liegen, damit sie sich recht abklären. Nach dieser Operation ist die Wadecke so klar, wie das schönste Quellwasser.

Oder.

Nimm eine Maaß Milch, setze sie an das Feuer, und schütte so bald sie zu kochen anfängt, einen guten Eßlöffelvoll Zitronensaft hinein, nnd laß die Milch so lange aufwallen, bis sie gerinnet. Alsdenn seige sie durch, und, wenn sie zu sauer schmeckt, thue ein halbes Quintlein Krebsaugenpulver hinein, und rühre sie fleißig darinn um.

Num. 9.
Laxierende Molken.

Nimm eine halbe Maaß von den in der vorigen Numer beschriebenen aber annoch warmen Molken, löse darinn vier bis sechs Loth Manna auf, seige sie durch, thue ein oder anderhalb Quintlein Weinsteinrahm, und zwey bis drey Tropfen Cedernöl hinzu, und laß es auf dreymal nach und nach austrinken.

Die Molken haben zwar wegen ihres zarten Salzes für sich eine gelinde laxierende Kraft. Solche ist aber oft nicht hinlänglich, wenn

wenn man viele Stuhlgänge haben will. Um sie nun in solchen Fällen, und in den Krankheiten wo man keine starke Purgiermittel geben darf, als ein herrliches Laxiermittel zu gebrauchen, verfertiget man sie auf obige Art.

Num. 10.

Weinmolken.

Nimm eine Maaß Milch, schütte, wenn sie eben zu kochen anfängt, acht, zehn, oder zwölf Loth weissen sauren Wein darunter, verrichte damit die Scheidung, und seige die Flüßigkeit durch.

Num. 11.

Renettenmolken.

Nimm zwey Stück starkriechende und in dünen Scheibchen geschnittene Renettenäpfel. Koche sie eine kleine Viertelstund lang in zwey Pfund Molken. Seige sie durch, und thue einen beliebigen Saft hinzu.

Man läßt davon den Kranken nach und nach früh nüchtern, oder alle drey oder vier Stunden eine Thasse voll nehmen.

Num.

Num. 12.

Mandelmilch.

Nimm sechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken oder Melonensaamen. Zerstoß sie in einem Mörser, mische ein Loth Zucker darunter, gieß nach und nach während des Stoßens eine Viertelmaaß frisches Wasser oder Gerstenwasser daran; dann seige es durch ein leinenes Tuch. Den Ueberrest zerstoß von neuem mit einer Viertelmaaß Wasser, und wiederhole solches, bis eine ganze Maaß verbrauchet worden.

Nachdem alles durchgeseiget, mische einige Löffel voll Pomeranzenblütwasser darunter, und trinke nach Belieben davon.

Num. 13.

Mohrrübensaft.

Nimm eine beliebige Menge geschabte und gewaschene frische Mohrrüben, koche sie in einer gehörigen Menge Wasser, bis sie lind sind. Alsdann gieß das Wasser ab. Hierauf drücke den Saft aus den gekochten Mohrrüben durch ein Tuch stark aus, und koche diesen ausgepreßten Saft bis zur Dicke des Honigs. Er sieht schwarzbraun, und fast wie Syrup aus, und schmeckt sehr angenehm süß.

Er ist ein vortreffliches Brustmittel. Man isset ihn auf Brod, oder nimmt davon des Tages einigemal zu einem Eßlöffel voll. Er dauert ein, zwey, und mehrere Jahre im Kühlen.

Num. 14.

Körbelkrautsaft.

Nimm sechs Hände voll frisch gesammeltes Körbelkraut, und ein Pfund in kleine Stückchen geschnittenes Kalbfleisch. Lege sie schichtweise in einen irrdenen Topf, und thue ein Quintlein Salpeterzeltlein hinzu. Vermache den Topf genau mit einem Deckel, und laß sie in einem Kessel voll Wasser, vier oder fünf Stunden kochen. Drucke den Saft aus, und gieb davon alle vier Stunden zwölf Loth.

Num. 15.

Zuckersaft.

Nimm eine beliebige Menge Eyer, koche sie mit den Schaalen im Wasser, bis sie hart sind. Darauf söndere die Schaalen ab, schneide die Eyer quer durch, nimm das Gelbe heraus, und fülle die Höhlen des Eyerweisses mit zerstoßenem feinem Zucker ganz voll. Hierauf lege die Hälften wieder aufeinander, stelle sie in ein irrdenes Gefäß auf hölzerne Stäbe,

so,

so, daß unten ein ziemlicher Raum bleibet, und setze solches an einen kühlen Ort, oder in Keller, 24 Stunden lang. So findest du auf dem Boden des Gefäßes den sehr süßen Saft, der eigentlich der geschmolzene und durch das Eyerweiß filtrirte Zucker ist.

Man nimmt davon von Zeit zu Zeit zwey bis drey Theelöffel voll.

Num. 16.

Steckrübensaft.

Nimm eine beliebige Menge Steckrüben, schabe sie, und schneide sie in Scheibchen. Diese thue in einen irrdenen Topf, und verschmiere ihn wohl mit Teig. Setze solchen in den Backofen, nachdem das Brod herausgenommen worden. Laß ihn zwölf bis vierzehn Stunden darinn stehen, hernach gieß den Saft ab, der sich auf dem Boden des Gefäßes findet, und mische unter acht Loth von diesem Saft zwey Loth pulverisirten Zuckerkand.

Man nimmt davon einen Eßlöffel voll entweder allein, oder mit einem Glas Wasser oder Tisane vermischt, des Tages einigemal.

Num. 17.

Rettigsaft.

Nimm acht Loth ausgepreßten Rettigsaft, und mische ein bis zwey Loth Honig darunter.

Der rohe Saft aus den Rettigen ist zu scharf, als daß er für sich allein in Menge genoßen werden könnte. Eben so verfährt man mit dem Safte aus dem Meerretig.

Num. 18.

Rettigwein.

Nimm vier Loth Rettig, reibe sie in einem steinernen Mörser, und gieß nach und nach acht Loth mit Honig angemachten Wein darüber, seige es durch, und laß es auf einmal trinken.

Oder.

Nimm zwölf Loth gereinigten, gewaschenen und gestoßenen Rettig, und eben so viel guten Honig, ein Pfund guten weissen Wein. Laß es zwey Tage in einem irrdenen glasurten Topfe stehen, und koche es hernach bey gelindem Feuer bis zur Verminderung zweyer Drittel ein. Seige es heiß durch eine Leinwand, und hebe es zum Gebrauch auf.

Nimm

Nimm davon des Morgens nüchtern und Abends bey dem Schlafengehen einen Löffel voll.

Num. 19.

Scorbutwein.

Nimm zwey Hände voll Löffelkraut, eben so viel Kresse und Saurampfer, sechs Loth geriebenen Meerrettig. Thue alles in eine gläserne Flasche, gieß eine Maaß weissen Wein darauf, pfropfe und binde die Flasche fest zu, und stelle sie einige Tage in die Sonne. Seige es durch.

Num. 20.

Melissenkuchen.

Stoß die Sprossen der Melisse zu Pulver. Mache mit Eyer und Zucker ein Gebackenes daraus.

Num. 21.

Rautenlattwerge.

Nimm zwey Loth wohl gereinigte Rautenspitzen, reibe sie in einem steinernen Mörser, und, wenn sie zu einem Brey geworden, mische sechs Loth zu Pulver gestoßenen Zucker unter beständigem Reiben nach und nach hinzu, bis alles wohl vermischet ist.

Nimm davon zwey Quintlein bis ein Loth alle Morgen nüchtern.

Num. 22.

Spierlingslattwerge.

Nimm vier Pfund beynahe reife Spierlingsfrüchte (man heißt sie sonst auch Sorbenbeere, Eibischbeere, Escheritzen) schäle sie, und nimm die Saamen heraus. Koche sie in genugsamer Menge Wasser bis zu einem Brey. Hernach thue zu drey Pfund davon anderhalb Pfund guten Honig, und eben so viel Zucker. Laß es alsdann bis zur Dicke einer flüßigen Lattwerge verdicken.

Nimm davon zwey Quintlein bis ein Loth.

Num. 23.

Krampfstillendes Tränklein.

Nimm das Weisse von einem Ey, klopfe und schlage es stark; Laß es eine Viertelstunde ruhig stehen; nimm hernach den Schaum davon weg, der sich oben gesetzt hat. Auf das übrige gieß einen Löffel voll Rosenwasser, und zwey Löffelvoll weissen Wein. Vermische dieses alles, und löse noch ein Loth zu Pulver gestoßenen Zuckerkand darinn auf.

Nimm davon die eine Hälfte des Morgens, und die andere Hälfte des Abends, und brauche es einige Tage hintereinander.

Num. 24.

Gesundheitschokolate.

Nimm zwey Pfund geschälte und geröstete Kakaokerner, stoß sie in einem heißen steinernen Mörser so lange, bis sie so flüßig werden, wie Butter. Thue alsdann zwey Pfund fein zerriebenen Zucker hinzu, und vermische solchen mit dem Kakaobrey. Endlich mische noch vier Loth gerösteten Reiß, zwey Loth Zimmt, zwey Quintlein Kardomömlein und Kubeben, hinzu. Diese Gewürze stoß vorher zu feinem Pulver, und reibe sie nachher mit der Masse unter einander, die man sodann in Formen kalt werden läßt.

Nimm sodann von dieser Chokolate ein oder zwey Loth, nachdem du sie stark haben willst, auf ein Seidlein Wasser oder Milch. Wie man im Kochen damit verfährt, ist bekannt.

Num. 25.

Weintraubensaft.

Presse aus einer beliebigen Menge unreifer Weintrauben den Saft aus, einige Wochen vor der rechten Reifezeit. Laß ihn von sei-

nen unreinen Theilen sich scheiden. Seige ihn durch. Nimm sodann von diesem ausgepreßten und gereinigten unreifen Weintraubensaft zwey Pfund, und koche ihn mit einem Pfund reinen Zucker zu einem dicken Safte.

Man braucht ihn zu zwey bis drey Theelöffeln voll genommen, als eine kühlende Stärkung; an den Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man einen Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist herbsäuerlich, zieht gelinde zusammen, und wird vornämlich in Gallenkrankheiten gelobt.

Num. 26.

Quittengelee.

Nimm ein Pfund frisch ausgepreßten gereinigten Quittensaft, koche ihn unter beständigem Abschäumen dicklich. Seige ihn durch. Thue zehn Loth alten Rheinwein, und sechs Loth reinen Zucker hinzu. Koche es bey gelindem Feuer bis zur Gelee.

Nimm davon einen Eßlöffel voll, des Tages einigemal.

Num. 27.

Schweistreibender, urintreibender und schleimzertheilender Saft.

Nimm ein Pfund gut gereinigten geschäumten Honig, und ein halbes Pfund recht scharfen Weineßig. Laß beyde Stücke über einem kleinen Feuer unter beständigem Umrühren ganz gelinde aufwallen, bis sich der Honig ganz genau mit dem Eßig vermischt hat.

Nimm ihn alsdenn zu einem Eßlöffel voll entweder allein, oder in einem Glas Wasser.

Num. 28.

Magenstärkendes Pulver für kalte Naturen.

Nimm ein Quintlein Anis, und eben so viel süßen Fenchelsaamen; ein halbes Quintlein Mußkatnuß; ein drittel Quintlein Zimmt; zehn Gewürznelken, und eben so viele langen Pfeffer; vier Quintlein weissen Zucker. Vermische alles und mache ein Pulver daraus.

Nimm davon nach dem Essen ein Quintlein in einem Glas Wein.

Num. 29.

Kräuterbutter für Schwindsüchtige.

Nimm drey gute Hände voll Weinrauten, und eben so viel Salbey, zerhacke beydes klein, und thue es mit drey Maaß süßen Rohm in einen steinernen Krug. Wenn es 24 Stunden gestanden, wird es gebuttert, und die Butter in ein dünnes leinenes Tuch gerungen, damit die Kräuter zurück bleiben.

Hiervon muß der Kranke ein Butterbrod essen, so oft ihn hungert; jedoch nicht eher andere Speisen genießen, bis die Butter verzehret ist. Beynebens kann er die sonst gewöhnlichen Getränke trinken.

Num. 30.

Gesottene Brodschnitten für Kindbetterinnen, Verwundete, und hitzige Fieberpatienten.

Bedecke den Boden einer Schüssel mit dünnen Scheiben von Semel oder Weißbrod, gieß ein wenig zerlassenen Butter darüber, lege eine neue Lage von dünnen Brodscheiben darauf, gieß wieder etwas Butter darüber, und fahre auf diese Weise so lange fort, bis die Schüssel voll ist. Zuletzt gieß ein wenig warmes Wasser darüber, doch so, daß man vom Wasser

ſer nichts ſieht. Decke es wohl zu, und laß es auf einer ſachten Glut ein wenig aufwallen. So iſt die Speiſe fertig.

Num. 31.
Kräftiges Muß für ſchwache Perſonen.

Schneide dünne Weißbrodſchnitten, röſte ſie gelb, gieß Roſen= oder Zimmtwaſſer darüber, daß ſie darinn weich werden, ſtreue Zucker darauf, und zerreibe alles mit Mandelmilch zu einem Muß.

Num. 32.
Kraftbrey für Geneſende.

Nimm das Gelbe von Eyern. Gieb aber wohl Acht, daß nichts vom Weiſſen dabey bleibe. Rühre das Gelbe rechtſchaffen, thue Zucker und Zimmt daran, gieß Mandelmilch dazu, und koche es zu einem dünnen Brey.

Num. 33.
Geſottene Semmeln für Kranke.

Nimm die runden Stücker der Semmel. Schneide die Rinde weg; weiche dieſe Semmelſtücke einige Stunden in Milch ein. Drucke nachher die Milch durch ein Tuch gelinde aus. Welze die Semmeln hernach im Gelben von Eyern, ſiede ſie in Butter, und ſchütte

eine Hagenbutten- oder Pflaumenbrühe, oder holländische Brühe darüber.

Num. 34.

Stärkender Brey in der äußersten Fiebermattigkeit und Gallenkrankheiten.

Nimm zwey Loth von dem frisch ausgepreßten Safte der Maulbeeren, oder Johannisberen, oder Kirschen; oder, wenn es in einer Jahrszeit ist, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, so nimm zwey Loth von dem ausgepreßten Muß dieser Früchte, thue das Gelbe vom Ey, ein Quintlein Zitronensaft, zwey Loth Rheinwein, und soviel fein zerriebenes Brod und Zucker hinzu, daß es ein dünner Brey wird.

Num. 35.

Eyweißmuß.

Nimm das Weisse von fünf Eyern, quirle es mit Zucker, thue ein halbes Quart Milch hinzu, laß es mit einander unter beständigem quirlen warm werden, thue es in eine Schüssel, gieß etwas Orangenwasser hinzu, und schütte geriebene Zitrone und Zucker darüber.

Num. 36.

Schweißtreibender und durstlöschender Trank.

Nimm zwey Loth kleine Rosinen, gieß eine Maaß heißes Wasser, und eine Viertelmaaß Mußkatensek dazu, halte es in einem verdeckten Gefäße über Lampenfeuer beständig gelinde warm, und trinke davon nach Belieben in kleinen Zügen.

Dieser Trank äußert eine unvergleichliche Wirkung im Schnuppen, feuchten Flußhusten, Rauhigkeit des Halses, und denjenigen kalten Fiebern, die von einer Verkältung ihren Ursprung genommen haben.

Num. 37.

Malztrank.

Nimm drey oder vier Löffel voll trockenes Luftmalz, mache es zu einem zarten Pulver, gieß ein Maaß kochendes Wasser darüber, laß es einige Stunden stehen, und seige es durch. Mische nachher zwey Löffel voll weissen Wein, und ein wenig braunen Zuckerkant darunter.

Dieser Malztrank äußert bey hartnäckigen krebshaften, und um sich fressenden Geschwüren und Ausschlägen der Haut eine vortrefliche Wirkung.

Num. 38.

Eröfnendes Dekokt.

Nimm anderthalb Pfund Graswurzeln, und eben so viel Pfaffenröhrleinwurzeln, koche sie zwo Stnnden lang in zwey Maaß Wasser, bis eine Maaß übrig bleibet. Drucke es stark durch ein Tuch, und mische hernach ein halbes Pfund von dem Mittel Numero 27 darunter.

Nimm davon alle Stunden eine Theetasse voll.

Nnm. 39.

Eröfnende Tisane.

Nimm ein Loth Petersilienwurzel, eben so viel Brackendistelwurzel und Spargelwurzel. Schabe sie und schneide sie in Stücke. Laß sie in einer halben Maaß Wasser eine gute Stunde lang kochen. Zuletzt thue eine Hand voll Cichorienblätter und eben so viel Körbelkraut, hinzu, und laß es noch einigemal aufwallen. Seige es durch, und thue noch zwey Loth Pomeranzensyrup hinzu.

Nimm davon alle zwo Stunden ein halbes Bierglas voll.

Num. 40.

Krampfstillende Tisane.

Nimm eine Hand voll gereinigte Gerste; zwey Loth geraspeltes Hirschhorn und eben so viel Scorzoneren; ein halbes Loth Cichorienwurzel. Koche dieses zusammen in drey Maaß Wasser so lange, bis zwey Maaß übrig bleiben. Seige es durch.

Num. 41.

Gerstenbrey.

Nimm eine beliebige Menge abgeschälte, eingeweichte, mit den Händen geriebene, und sieben oder acht Stunden lang gekochte Gerste, thue sie in einen steinernen Mörser, reibe sie mit abgezogenen süßen Mandeln, und drücke sie durch. Einige machen sie flüßiger, andere dicker. Hierauf thue Zucker hinzu, setze sie in einer silbernen Schüssel auf glühende Kohlen, und laß sie ganz gelinde kochen. Dann ist es fertig.

Kocht man das Durchgedruckte von neuem, so wird es dicker und nähret mehr. Läßt man es nicht kochen, so ist es flüßiger, und wird von vielen lieber genommen, es nähret aber weniger.

Man läßt davon, nachdem es dicker oder dünner ist, zwey drey bis viermal des Tages nehmen. Manchmal setzt man auf die letzte im Kochen Milch zu, da es denn angenehmer wird, aber denen, die ein Fieber haben, nicht zuträglich ist.

Num. 42.

Gerstenwasser.

Nimm vier Loth Gerste, die vorher im warmen Wasser wohl abgewaschen worden. Koche sie mit fünf Quart Wasser, bis sich die Gerste ganz eröfnet hat. Seige es durch ein leinenes Tuch. Mische nachher ein wenig Wein, Zucker und Zitronensaft hinzu.

Num. 43.

Stärkender und durststillender Trank in der Fieberhitze, und bey großer Mattigkeit.

Nimm zwo ganz saftige Zitronen, zerschneide sie, und söndere die weisse schwammigte Schaale davon ab, die zwischen dem Fleische und der äußern gelben Schaale sitzt. Wirf solche mit den Saamenkörnern weg. Zerstoß das Fleisch, gieß ein Quart Gerstenwasser darauf, thue die zerschnittenen gelben Schaalen, ferner vier Loth mit Zucker bereiteten Maulbeersaft, sechszehn

Loth Rheinwein, und vier Loth geröstetes Brod hinzu. Verwahre es zum Trinken.

Num. 44.

Blutreinigender Habertrank.

Nimm anderthalb Pfund guten Haber, reinige ihn wohl, und wasche ihn einigemal mit Brunnenwasser in einem Siebe. Nimm ferner eine gute Handvoll klein geschnittene Hindläuftwurzel. Thue diese Wurzel mit dem Haber in einen reinen Topf, gieß zwölf Maaß Wasser darauf, und koche es bis zur Hälfte ein. Darnach seige die übrigen sechs Maaß durch ein reines Tuch, thue ein Loth gereinigten Salpeter, und zwölf Loth Zucker, hinzu, und laß es mit einander noch einigemal am Feuer aufwallen. Laß es in demselben Gefäße wohl zugedeckt 24 Stunden lang in Keller stehen, damit es völlig erkalte. Alsdann kläre es von der dicken auf dem Boden liegenden Materie in reine oder irrdene Gefäße ab, und verwahre es zum Trinken.

Dieser unschäzbare Trank verdünnet das Blut, zertheilet den Schleim, öfnet die verstopften Gefäße, wickelt die scharfen Theile ein, und reiniget das Blut, indem er den Urin stark treibet.

Man

Man trinkt ihn statt des gewöhnlichen Getränkes, und nimmt auch alle Morgen ohngefehr drey Tassen voll wärmlich zu sich.

Num. 45.

Erfrischender säuerlichter Habertrank.

Nimm vier Loth geschälten Haber, koche ihn in einem Quart Wasser eine halbe Stunde lang, seige es durch, thue zwey Loth Zitronensaft, und eben soviel mit Zucker bereiteten Maulbeersaft, und zwey Quintlein Zimmtwasser hinzu.

Man kann auch zwölf Loth Rheinwein und zwey Loth Violensaft darunter mischen.

Num. 46.

Erweichende und kühlende Tisane.

Nimm zwey Loth zerstoßenen weissen Mohnsaamen; vier Quintlein Haber; zwölf Quintlein zerstoßene rothe Kichererbsen; sieben Quintlein Borretsch und Eibischblätter; und vier Loth Scorzonerenwurzel. Koche es zusammen eine Viertelstunde lang in zwo Maaß Wasser, seige es durch, und thue Johannisbeeren und Holdergeselz von jedem zwey Loth dazu.

Man trinkt diese Tisane statt des ordinairen Trankes, oder alle Stunden eine Theetasse voll; in gichtflüßigen Fiebern, in der Schlaflosigkeit bey Fiebern, und in Ausschlags-

fiebern, wenn solche mit Brustkrämpfen und trockenen Husten verbunden sind.

Num. 47.

Zuckerwurzelnmus.

Schneide eine beliebige Menge Zuckerwurzeln auf Art der Rettige zu Scheiben, siede sie in Milch, oder besser in einer kräftigen Hennen- oder Kapaunenprühe, bis sie recht weich geworden sind. Drücke es hernach durch ein härenes Tuch, thue zu dem Durchgedruckten noch ein wenig Milch oder Hennenbrühe, etliche Eyerdotter, ein wenig Nelken, Safran, Zimmt, und Zucker. So wird es wie ein dünnes Muß.

Man kann auch, wenn man mehr Brühe nimmt eine Suppe davon machen. Nach Beschaffenheit der Umstände läßt man auch wohl die Gewürze weg.

Num. 48.

Habergrüzsuppe mit Fleischbrühe.

Nimm eine Hand voll Habergrüze, setze sie mit einem Stückchen Butter im Wasser zu, und laß es ziemlich dick einkochen. Wenn es dick genug gekocht ist, so rühre ein gutes Stück Butter darein, gieß hinlängliche dünne Fleischbrühe daran, salze es ein wenig, thue etwas

was Mußkatenblühte hinzu, verklopfe das Gelbe von einem Ey, und thue es blos vor dem Anrichten daran.

Diese Suppe ist ein herrliches Mittel für Schwindsüchtige, und trockene Naturen.

Num. 49.

Kraftsuppe für Genesende.

Nimm ein Ey, siede es ein wenig hart, und treibe es durch, entweder mit Wein, Zucker und Zimmt, oder mit Fleischbrühe, worinn ein wenig Mußkatenblüthe gethan worden. Richte diese Brühe über gelb geröstete Semmel oder Weißbrodschnitte an, und gieb alle Morgen eine solche Suppe zu essen.

Will man, so läßt man das Ey und Gewürze weg, weicht die Brodschnitten in etwas Wein oder Zitronensaft ein, und gießt dünne Fleischbrühe darüber.

Num. 50.

Reißpudding.

Koche ein halbes Pfund Reiß, welcher einigemal im kochenden Wasser abgebrühet worden, noch ein paarmal mit Wasser auf. Hernach thue ein Quart Milch hinzu, und laß ihn mit derselben dick kochen. Alsdann vermische vier

Eyer,

Eyer, etwas Butter, und Salz damit. Thue dieses alles in eine Serviette, binde solche fest zu, lege sie in einen Topf mit kochendem Wasser, und laß es zwo Stunden lang kochen. Zuletzt mache eine holländische oder Hagenbuttenbrühe darüber.

Num. 51.

Reißwasser.

Nimm ein Loth Reiß, laß es eine halbe Stunde lang in einem Quart Wasser kochen, und seige es hernach durch.

Num. 52.

Reißschleim.

Reibe vier Loth Reiß in einem marmornen Mörser zu Pulver; laß ihn hernach in einer Maaß Wasser kochen, bis er zu einer klaren Brühe geworden, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt, und stark auspreßt. Er hat die Konsistenz einer Galerte, und man vermischt davon einen oder etliche Löffel voll mit warmen Wasser oder Fleischbrühe.

Dieser Reißschleim ist nun zwar nicht so nährend als die Numero 54 beschriebene Reißpanade; aber er ist derselben in der äußersten Schwäche, wo alle Verdauungskraft weg ist, in hitzigen Fiebern znr leichten Nahrung, und

da sehr vorzuziehen, wo es darauf ankömmt, die trockenen Fasern geschmeidig zu machen, und die Schärfe einzuwickeln.

Num. 53.

Reiß mürbe zu kochen.

Weil das Reiß eine große nährende Kraft besitzt, so hat man, um es für Schwache und Kranke heilsamer zu machen, verschiedene Zubereitungen erdacht, wodurch es mürber, weicher, zärter, und also leicht verdaulicher und nahrhafter wird. Unter diesen Zubereitungen ist nachstehende die beste.

Nimm eine zinnerne Kugel, die oben eine Oefnung hat, und in deren Höhle aufs höchste sechs bis acht Loth Reiß gehen. Jedesmal, wenn du dich ihrer bedienen willst, mußt du sie wohl scheuern, und sowohl inwendig, als auswendig waschen. Alsdann thue nur zwey oder vier Loth Reiß hinein, weil solches im kochen beständig aufwallet. Setze diese Kugel in einen Topf, worinn Fleischbrühe kocht, ohngefähr zwo Stunden, nachdem sie abgeschäumt hat. Hat er genug gekocht, und die gehörige Konsistenz erlangt, so nimm die Kugel heraus, und so ist das Reiß vollkommen gekocht, Es macht die Fleischbrühe weiß, ohne ihr einen übeln Geruch zu geben.

Der

Der Nutzen davon, daß man das Reiß in einer zinnernen Kugel kochen läßt, ist, daß es weicher und sehr weiß wird; es bekömmt dadurch einen bessern Geschmack, und ist niemals reicherigt noch angebrennt. Uebrigens kostet es keine Mühe. Dahingegen, wenn man es auf die gewöhnliche Art bereitet, man es etliche Stunden von Zeit zu Zeit umrühren, und gewärtig seyn muß, daß es anbrennet, wofern man nicht sorgfältig darauf Achtung giebt.

Hat man keine zinnerne Kugel, so thut man das Reiß in eine Serviette oder Tuch, und bindet solches zu, daß zwey Drittel Raum leer bleiben; es kocht darinn eben so gut, als in der Kugel.

Num. 54.
Reißpanade.

Thue vier Loth auf vorgedachte Art gekochten Reiß in eine kleine Schüssel, zerreibe ihn mit dem Löffel, und laß ihn im Wasser oder Fleischbrühe kochen, und mische ein wenig geriebene Mußkatnuß und etwas Zitronenschaalen darunter.

Num. 55.

Einfache Brodtisane.

Nimm sechszehn Loth vom ordinairen Weißbrod, koche es mit einem Quart Wasser in einem wohl verschlossenen irrdenen Topf eine Stunde lang. Gieß hernach so viel Wasser wieder dazu, als durch das Kochen davon gegangen. Seige es durch.

Num. 56.

Zusammengesetzte Brodtisane.

Nimm ein Quart von der einfachen Brodtisane; drey Loth Zitronensaft; ein Loth Zimmtwasser; ein Quart Rheinwein; zerstoßenen Zucker so viel, daß es angenehm süß wird. Vermische es alles. Man kann auch, wenn man will, und kein starkes Fieber da ist, das Gelbe von einem Ey dazu thun.

Diese Tisane ist in Mattigkeiten und nach den Fieberparoxismen sehr angenehm, stärkend, und erquickend. Läßt man das Ey weg, so ist sie in der Fieberhitze selbst sehr dienlich.

Num. 57.

Brodgelee.

Koche sechszehn Loth Weißbrod in einem Quart Wasser eine Stunde lang. Seige es durch.

durch. Laß das Wasser über gelindem Feuer ganz verrauchen, bis es dicklich wird. Laß es erkalten.

Aus dieser Brodgelee kann man mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier, oder Wasser, ganz angenehme Müßer machen.

Num. 58.

Brodsuppe.

Koche die geriebene Brodrinde in zwey Theilen Wasser, und einem Theile Wein, und thue hernach etwas Zucker und Semmel hinzu.

Oder.

Koche vier Loth Zwieback in drey Quart Wasser, bis der Zwieback hinlänglich erweicht ist, thue zwey bis drey Eßlöffel voll Wein, und ein halbes Loth mit einem Eydotter abgeriebenen Zucker, hinzu.

Num. 59.

Skorbutbrühe.

Nimm Bachbungen, Löffelkraut, Erdraute, Kresse und Sellery, von jedem zwo Hände voll; ein Quintlein bittere Pomeranzenschaalen; ein Loth wilden Rübensaamen; zwey zerschnittene Kälberherzen; von einem Dutzend

Krebse die Scheeren und Schwänze. Koche alles zusammen in einer hinlänglichen Menge Wasser, und brauche es in zwey Portionen.

Diese Brühe zertheilet den Schleim, treibt den Urin, und reiniget das Blut. Man kann sie daher in der Bleichsucht und angehenden Wassersucht geben.

Num. 60.

Eröfnende Brühe.

Nimm Scorzonern, Haberwurzel, Zuckerwurzel, Petersilienwurzel, und Hindläuft, von jedem ein Loth. Koche sie mit einem Quart Kapaunen- oder Hünerbrühe. Thue hernach einen bis zwey Eßlöffel voll Pomeranzensaft hinzu.

Num. 61.

Blutreinigende Kräutersuppe.

Nimm die jungen Blätter und Stengel der Laktucke, Endivien, Portulak, und des Pfaffenröhrleins von jedem zwölf Loth; sechs Loth Sauerampfer. Wasche sie im warmen Wasser ab, und presse das Wasser gelinde aus. Koche sie hernach gelinde mit dünner Fleischbrühe, und thue Butter, Salz, und etwas Mußkatnuß daran.

Num. 62.

Erweichende und kühlende Brühe.

Nimm eine wohl gewaschene Kälberlunge; einen Löffel voll gereinigten Reiß; rothe Brustbeeren, schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln, und Feigen, von jedem zwey Loth; und zwey Renettenäpfel. Reinige, wasche, und zerschneide alles. Koche es einige Stunden in einer hinlänglichen Menge Wasser. Seige es durch.

Man trinkt davon alle zwo Stunden eine bis zwey Tassen voll.

Num. 63.

Erweichende Krebsbrühe.

Nimm drey Pfund lebendige Krebse, koche sie eine Stunde lang in einer Maaß Wasser. Dann nimm die Krebse heraus, zerstosse sie mit sammt den Schaalen, und koche sie von neuem in dem vorigen Wasser vier Stunden lang, jedoch so, daß man von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugießet. Hernach seige es durch. Thue acht Loth Haberwurzeln, vier Loth Zuckerwurzeln, zwey Loth Ochsenzungenblätter, und drey Loth Borretsch, hinzu. Laß es alles noch einmal aufsieden. Seige es durch.

Nimm davon alle zwo Stunden eine Theetasse voll.

Num. 64.

Erweichende Fleischbrühe für Schwindsüchtige.

Nimm zwey Pfund zerklopftes Kalbfleisch, und vier Loth reine Gerste. Koche es zusammen in einem wohl verschlossenen Gefäße mit drithalb Quart Wasser drey Stunden lang. Zuletzt thue acht Loth Scorzonerwurzel, ein halb Pfund gemeinen Laktucke, und acht Loth Lämmerlattich hinzu. Laß es noch eine Viertelstunde lang aufwallen, und seige es durch.

Man trinkt davon alle zwo Stunden eine Theetasse voll. Ist jemand diese Fleischbrühe zu nahrhaft und zu dick, so kann man sie nach Belieben mit warmen Wasser verdünnen.

Num. 65.

Vipernbrühe.

Nimm ein nicht gar zu fettes Huhn; Pimpinelle, Cichorien, Kerbel und Lattich, von jedem eine Handvoll; eine Viper, der man die Haut lebendig abgezogen hat. Schneide dieselbe in Stücke, wirf den Kopf, den Schwanz, und die Gedärme weg, und behalte das Herz, den Körper, und die Leber. Koche alles zu-

sammen in einer hinlänglichen Menge Wasser, drücke die Bouillon stark aus, damit aller Vipernsaft herauskömmt.

Trinke davon vierzehn Tage lang des Morgens nüchtern.

Num. 66.

Kraftbrühe.

Nimm einen wohl zerquetschten Kapaun; zwölf lebendige Krebse; ein über Nacht in Milch eingeweichtes halbes Pfund Weißbrod; kleine Rosinen und Pinien, von jedem zwey Loth; Brustbeeren und Sebesten, von jedem zwölf Stück. Feigen, vier Stück; Kardamom, Kubeben, Muskatblüthe, und Zimmt, von jedem ein halbes Loth; Endivien und Lattich, von jedem eine Handvoll: Stoß alles klein, thue es in eine große zinnerne Flasche, gieß eine Maaß Wasser und einen Schoppen Malvasirwein darauf, mache die Flasche fest zu, setze sie in einen großen Kessel mit Wasser, und laß es sechs Stunden lang kochen. Drücke es hernach durch ein Tuch, schöpfe das Fett ab, und laß das übrige an einem kühlen Orte dicklich werden.

Nimm davon Morgens und Abends etliche Löffel voll in dünner Fleischbrühe oder warmen Wasser.

Num. 67.

Kälberlungenmuß.

Nimm eine Kälberlunge, und so viel Zuckerkant, als die Lunge wiegt. Thue es zusammen in einen reinen wohl verklebten Topf. Setze denselben in einen Kessel voll Wasser, und laß dieses drey bis vier Stunden kochen. So wird es wie ein Saft oder Muß.

Nimm davon Morgens und Abends jedesmal drey Löffel voll.

Num. 68.

Hirschhorngelee mit Wein.

Nimm ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, koche es bey gelindem Feuer in einem wohl verwahrten Topfe mit zwey Quart Wasser bis es dicklich wird. Seige es durch, und läutere es mit dem Weissen vom Ey. Thue ein halbes Pfund Kanarienzucker, acht Loth Rheinwein, und zwey Loth Zitronensaft hinzu, und laß es erkalten.

Num. 69.

Hirschhorngelee ohne Wein.

Nimm sechszehn Loth geraspeltes Hirschhorn, koche es mit einer Maaß Wasser in einem fest zugemachten Topfe bey gelindem Feuer

er vier Stunden lang, seige es rein durch, und laß es an einem kühlen Orte gerinnen.

Num. 70.

Gelee mit Brustkräutern.

Nimm weisse Eibischwurzel, Lungenkraut, Leberkraut, und die Herzen von blauem Kohl, von jedem eine Handvoll. Schneide alles klein. Thue drey Löffel voll kleine Grüze, einen gehackten Kälberfuß mit dem Knie an der Keule, zwey gehackte Schaffüße, und eine Messerspitze voll Muskatblüthe hinzu. Setze alles zusammen mit drey Maaß Wasser in einen fest zugeklebten Topfe ans Feuer, und laß es drey Stunden lang kochen. Hernach drucke es durch einen klaren feinen Durchschlag, oder durch ein härenes Sieb. Laß es in einem Topfe im Keller zugedeckt stehen, bis es zur Sulz gerinnet.

Num. 71.

Gelee von Krebsen und Schnecken.

Nimm dreyßig Krebsen und eben so viel Schnecken, säubere sie, als ob sie gespeiset werden sollten, zerstoß sie klein, und setze sie mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer. Thue zween gesäuberte und klein gehackte Kälberfüße, 2 ½ Maaß Brunnenwasser hinzu. Laß es zusammen so lange kochen,

chen, bis nur noch anderhalb Quart Brühe nachbleibt. Alsdann wirf ein halbes Quintlein gestoßene Muskatblüte und eine Handvoll Körbelkraut hinein. Laß es noch einmal aufsieden, und presse es durch eine starke Leinwand. Setze es hierauf in den Keller, damit es wie eine Galerte gerinne.

Von dieser Galerte gieb einem ausgezehrten Kranken, der noch gut verdauet, Morgens, Mittags, und Abends, jedesmal zween Eßlöffel voll in etwa sechs Löffeln voll ungesalzener Hühnerbrühe aufgelößt.

Num. 72.

Schildkrötengelee.

Nimm die Leber, das Herz, das Blut und Fleisch von einer Schildkröte von gewöhnlicher Größe, und ein halbes Pfund mageres Kalbfleisch. Koche dieses zusammen mit einem Quart Wasser einige Stunden lang, bis es dicklich wird. Seige es durch, und laß es erkalten.

Der Kranke nimmt davon zwey bis drey Loth in vier bis sechs Tassen dünner Brühe.

Num. 73
Potagekuchen.

Nimm zwölf Pfund saftiges, nicht zu fettes, und nicht zu magers Rindfleisch; einen guten in Stücke zerschnittenen Markknochen; einen Kalbsfuß, und zween alte Hähne mit ihren Knochen, die im Mörser klein gestoßen werden; ein halbes Quintlein Muskatblumen; einen Skrupel weissen Pfeffer und so viel Ingwer; vier oder fünf Lorbeerblätter; gieß darauf so viel Wasser, als man zu einer guten starken Fleischbrühe gewöhnlich nehmen muß. Koche alles zusammen in einem wohl gedeckten irrdenen Topfe. Laß es auf einem gelinden Kohlfeuer zwölf Stunden lang kochen, rühre es dann und wann wohl um, und schäume es ab. Seige es alsdann durch ein härenes Sieb, laß es kalt werden, nimm alles Fett rein ab, setze die Galerte in einen irrdenen Topf auf Kohlfeuer, und koche sie so lange gelinde, bis alles wohl eingekocht ist, und dicke wird. Sodann schütte es auf eine Schüssel, und schneide das geronnene in Stücken wie Kuchen. Diese laß sodann auf einer irrdenen Schüssel in einem Backofen, wenn das Brod heraus, und er nicht mehr zu heiß ist, trocknen, und verwahre sie zum Gebrauch.

Diese trockene Gelee, hält sich einige Jahre ohne zu schimmeln. Man kann damit an allen Orten in der Geschwindigkeit die stärksten Kraftbrühen machen. Man löset sie im warmen Wasser auf, in welchem man, wenn man will, vorher Körbel, Spinet, und Sauerampfer kochen kann. Auf eine Portion heißes Wasser oder Kräutersuppe, die soviel als zween gute Suppenteller voll ausmacht, thut man ein Loth dieser Potagekuchen, und rühret die Brühe so lange am Feuer um, bis dieses Stück vom Täfelchen ganz aufgelöset ist. Man thut Salz hinzu, und, wenn man will, Eyer und Semmel. Diese Suppe schmeckt überaus gut und angenehm, und die Farbe ist röthlicht.

Num. 74.

Fleischgelee.

Nimm einen guten Kapaun, oder eine alte nicht gar zu fette Henne. Wenn du sie getödtet hast, so lege sie nicht in siedendes Wasser, sondern rupfe sie trocken wie eine Gans, thue das Eingeweide heraus, trockne sie von innen recht sauber aus, schneide sie in vier Theile, thue das blutige am Halse weg, löse alles Fleisch von den Knochen, hacke dasselbe mit den Knochen, mit der Leber, Magen, und Herz wohl klein. Thue alles zusammen in eine zinnerne Flasche, die etwa anderthalb

Maaß

Maaß hält. Verwahre diese Flasche mit einem klaren leinenen Tüchlein, schraube sie fest zu, und setze sie in einem Kessel voll Wasser. Laß dieses Wasser ohngefehr zwo Stunden lang kochen. Alsdann nimm die Flasche heraus, drücke inwendig den Saft mit dem Löffel wohl aus; so hast du eine trefliche Galerte. Hierauf vermache die Flasche wieder, wie zuvor, und laß es noch zwo bis drey Stunden in dem Kessel voll Wasser kochen. Thue hernach alles in ein Tüchlein, presse es stark zwischen zween Tellern aus, gieß es in einen reinen Tiegel, und laß es gerinnen.

Von dieser Gelee giebt man dem Kranken jedesmal einen Löffel voll in genugsamen warmen Wasser verdünnet.

Num. 75.

Mittel für den Schleimhusten.

Nimm eine Maaß Milch, laß sie heiß werden, thue hernach drey Löffel voll mit frischen Eßig bereiteten Senf hinein, und mache klare Molken deraus.

Nimm eine solche Portion Abends bey dem Schlafengehen, und des Morgens warm im Bette, und halte einige Tage damit an.

Num. 76.

Knoblauchſaft.

Nimm ein halbes Pfund zerſchnittenen Knoblauch, gieß ein Seidlein kochendes Waſſer darauf, laß es in einem verdeckten Geſchirr zwölf Stunden lang ſtehen, ſeige es durch, und thue nachher ſo viel Zucker oder Honig dazu, daß es dick wird wie ein Saft.

Nimm davon im Schleimhuſten zwey bis dreymal einen oder zwey Eßlöffel voll.

Num. 77.

Scorzonerntiſane.

Nimm drey Loth Scorzonernwurzel, ſtoß ſie in einem ſteinernen Mörſer, und gieß nach und nach eine halbe Maaß wärmlichtes Gerſtenwaſſer darauf. Seige es durch eine ſtarke Leinwand, preſſe es ſtark durch, thue ein Loth Pomeranzenſaft hinzu, und trinke es einen Monat lang des Morgens nüchtern.

Dieſes Mittel äußert in der anfangenden Waſſerſucht eine ſehr große Wirkung.

Zweyte Abtheilung.

Von dem Nutzen und Gebrauch dieser Mittel.

A

Ausschlag. Krätze.

Dienliche Nahrungsmittel:

Alles frische Obst ohne Unterschied. Die Milch, Milchspeisen und Molken. Die aus Reiß, Gries, Gersten, Habergrüze, Hirse, Sago, mit Wasser oder dünnen Fleischbrühe oder Milch gekochten Suppen und ausgezogenen Schleime. Die Zuckerwurzeln, Petersilienwurzel, Palsternack, rothe = weisse = und gelbe Rüben, Mangolt, Haberwurzel, Sellery, Scorzonern, Cichorien, am Fleische, in dünnen Fleischbrühen, in Salaten. Der Spinat, Spargel, Blumenkohl, junge Erbsen, Artischocken, Pappeln, Bachbungen, Endivien, Lacktucke, Portulack, Sauerampfer, Körbel, frische Gurken.

Ferner die Mittel, Numero 5. 13. 14. 16. 17. 18. 19. 38. 39. 44 und 59.

Schädliche Nahrungsmittel.:

Geräucherte, scharfe und gesalzene Speisen, Fleisch, Fleischbrühen, Wildprät, Wasservögel, die Hilsenfrüchte, als Erbsen, Linsen, Bohnen.

Dienliche Getränke:

Wasser, Wasser mit Milch, Molken, die Mittel Numero 1. 12. 37. 40. 42. 44. 46 und 51.

Schädliche Getränke:

Der orientalische Kaffee, hitzige Biere und Weine, Liqueur, Brandwein.

Auszehrung.

Dienliche Nahrungsmittel:

Die Fleischbrühen, Kraftbrühen, Gallerten, die Milch und Milchspeisen, weiche Eyer, die aus den Getraidefrüchten ausgezogenen Schleime, die Mittel Numero 47. 60. 61 62. 63. 65. 66. 71. 72. 74; wenn, wohl gemerkt: der Kranke noch bey Kräften ist, und kein starkes Fieber hat.

Hat aber der Kranke keine Kräfte mehr und ein sehr starkes Fieber, so sind die Kraftbrühen, die Eyer, die Milch und Milchspei-

speisen, ganz und gar schädlich. Dienlich aber die Mittel Numero 7. 8. 24. 31. 34. 41. 47. 52. 54. 57. 60. 61. 62. 64.

Dienliche Getränke:

Eselmilch mit Selterwasser, Selterwasser mit etwas Wein, die Mittel Numero 1. 2. 3. 11. 12. 40. 42. 43. 45. 46. 51. 55. 56. 68. 69.

B

Blähungen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Mürbes frisches gesottenes oder gebratenes Fleisch, Wildprät, Landvögel, frische Heeringe, Sardellen, Forellen, Mittelkarpfen, Barmen, Hechte, kleine Flußkrebse, gekochtes Obst, der zarte Braunkohl, der Savoyerkohl, Spinat, Blumenkohl, die zarten Kohlsprossen, grüne Erbsen, Spargel, Hopfenspargel, Hindläuft, das Mittel Numero 18. 21. 28.

Schädliche Nahrungsmittel:

Junges weichlichtes und zu saftiges Fleisch und Geleen; schleimigte, harte und schwer verdauliche Fische; Austern; Muscheln; Schnecken; die Milch und Milchspeisen; harte Eyer, eingerührte Eyer, eingeschlagene Eyer,

Eyerkuchen, Hilsenfrüchte, Kohl, rohe Mehlspeisen, Kuchen, frisches Obst, gebackenes Obst, Rettig, Meerrettig, fette und öligte Speisen, Mandeln, Nüsse, Pinien, Pistanen, Oliven, Butter sonderlich warmer Butter, Hammelfett.

Dienliche Getränke:

Wasser, entweder allein, oder mit etwas Rheinwein, Burgunderwein, Medock oder Pontack; Chokolate ohne Milch; orientalischer Kaffee.

Schädliche Getränke:

Alle Gattungen von Biere, starke hitzige Weine, Liqueur, Brandwein.

Bleichsucht.

Dienliche Nahrungsmittel.

Mürbes festes Fleisch von Thieren; gebratene Fische; Flußkrebse von mittlerer Größe. Sauerampfer, Körbel, alle Arten der Kresse, Löffelkraut, Pimpinel, Bachbungen, eingemachte Kapern, Cichorien, Scorzonern, Weißwurz, Fenchelwurzel, Spargel, Hopfenspargel, die zarten Sprößlinge vom Haunhechel und der Hederneßel, die Brackendistel, Rettig, Merrettig, die Granatäpfel, grüne Sommer und Winterbirnen, Mispeln, Ha-

ber-

berschlehen, rothe Heidelbeeren, Hagebutten, Heringe und Sardellensalat, junges weiches Kalb = oder Hünnerfleisch, Reißschleim, Gerstenbrey.

Ferner die Mittel Numero 4. 14. 17. 18. 19. 22. 26. 38. 39. 59. 60. 61. 62. 64.

Schädliche Nahrungsmittel:

Schwerverdauliche und rohsaftige Speisen, die Hilsenfrüchte, wässerigte Salat = und Kohlpflanzen, alles wässerigte Obst, die Schleime aus den Getraidefrüchten, die Milch, die rohen Mehlspeisen, die öligten und fetten Speisen.

Dienliche Getränke:

Klarer Kaffee, Melissenthee, ein Glas starkes Bier, wie auch ein Glas guter geistiger Wein, vornämlich Burgunder = und Rheinwein, Selterwasser mit der Esels = oder Ziegenmilch.

Schädliche Getränke:

Dicker Kaffee, und das viele warme Theetrinken.

Blutflüsse.

Dienliche Nahrungsmittel:

Weichgekochte Zuckerwurzel, Scorzonern, Haberwurzel, Petersilienwurzel, junge Mohrrüben, Sauerampfer, frische Gurken, Spargel, kleine gebratene Vögel, kleine Bratfische, ein leichtes lockeres Brod, dünne Wassersuppen aus Reiß, Gries, Perlgraupe mit Zitronensäure; die mit Zucker eingemachten säuerlichen Früchte als Himmbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Abrikosen, das frische reife Obst, Zitronenscheiben mit Zucker, dünne Fleischbrühen mit Zitronensaft.

Ferner die Mittel Numero 2. 30. 34. 41. 43. 52. 56. 61. 62. 63. 64. 65. 70.

Schädliche Nahrungsmittel.

Das Fleisch, die Fleischbrühen, die Milch, Milchspeisen, Mehlspeisen, fette und öligte Speisen, Kuchen, Eyer, Meerrettig.

Dienliche Getränke.

Bloses frisches Wasser, Selterwasser mit Milch, schwache Limonade, Gerstenwasser, Reißwasser, die Mittel Numero 3. 11. 12. 45. 46. 55.

Schäd-

Schädliche Getränke:

Wein, Kaffee, Chokolate, starke Biere, und überhaubt heiße Getränke.

D

Dörrsucht der Kinder.

Dienliche Nahrungsmittel:

Sehr lockere Müßer aus Brod, Semmel oder Zwieback. Suppen aus Perlgraupe, Grieß, Reiß, und Habergrüze mit Wasser sehr dünne und klar gekocht. Dünne Fleischbrühen ohne Fett. Petersilien, Palsternak, Selleren, Haberwurzel in Fleischbrühen gekocht. Die Mittel Numero 30. 31. 48. 57. 58.

Schädliche Nahrungsmittel:

Die Milch, Mehlmüßer, alle rohe Mehlspeisen, das schwarze Brod, die Hilsenfrüchte, das Backwerk, die süßen klebrigten mit Zucker bereiteten Sachen, herb saueres Obst, die knolligten und mehligten Wurzeln.

Dienliche Getränke:

Ein kleines Gläschen rother Wein, ein oder zweymal des Tages bey nüchterem Magen gegeben.

Schädliche Getränke:

Das kalte Nachttrinken.

Durchlauf.

Dienliche Nahrungsmittel:

Junges weiches Fleisch, leichtes Gemüße, Suppen von Hammel = oder Kälberfüßen, Reißpanade, Reißschleim, Gerstenbrey, Hirschhorngallerte, die Brodsuppe Numero 57 und 58. mit Kümmel oder Anies. Warme Milch mit Eyern. Ein Brey aus geröstetem Habermehle mit Hammelfleischbrühe gekocht. Ein Bier aus Reiß mit Milch, Zucker und Zimmt. Ein Brey aus Kraftmehl mit Milch, oder mit zwey Eyerdottern, Mußkatnuß und Zimmt. Frisches Obst; Hagenbutten, Mispeln, gekochte unreife Stachelbeeren, Berbersbeeren, das Mittel Numero 22 und 26.

Schädliche Nahrungsmittel:

Alle blähende, gährende, harte, zähe, und rohsaftige Speisen; das unreife Obst, fettes Fleisch und fette Fische.

Dienliche Getränke:

Vieler Thee, lauwarme Habergrüze, Hirschhorndekokt, die Getränke Numero 4. 23. 43.

43. 55. 56. ein bitteres Magenbier, und ein gutes Glas Wein.

Schädliche Getränke:

Hefigtes schlecht gebrautes Bier, saure Milch.

E

Engbrüstigkeit.

Dienliche Nahrungsmittel:

Trockenes und mürbes Fleisch der Zahmen und wilden Thiere, vornämlich das gebratene, die gebratenen Vögel, die kleinen im Salze gekochten oder gebratenen Fische, dann und wann einen Heering, Blumenkohl, Spinat, zarter grüner Kohl, dünne Fleischbrühe, Brodsuppe, Biersuppe eine schwache Weinsuppe.

Ferner die Scorzonern, die Weißwurzel, der Spargel, die Blätter und Wurzeln der Eichorien, und des Pfaffenröhrleins, die zarten Sprößlinge der Hederneßel, der Hopfenspargel, die eingemachten Kapern, die Angelikwurzel, der Körbel, die Fenchelwurzel, der Rübenkörbel, und das Kraut der kleinen welschen Pimpinelle in Salaten, die verschiedenen Arten der Kresse, das Löffelkraut, theils in Suppen, theils als Gemüße zum Fleische, theils wie Salat. Ferner das süß säuerliche

Obst, die Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Aprikosen, und das Mittel Numero 27.

Schädliche Nahrungsmittel:

Die süßen mehligten und blähenden Wurzeln. Alle Hülsenfrüchte, Mehlspeisen und aus den Getreidearten ausgezogenen Schleime. Die Fleischgalerten, nahrhafte Fleischbrühen, das junge weichliche Fleisch, Kalbskopf, Kalbsfüße, die Austern, Schnecken, Muscheln, die großen Krebse, Gänse, Enten, und alle Wasservögel, die Seefische, geräuchertes und gepökeltes Fleisch, die großen Fische, die ein schlammigtes und schleimigtes Fleisch haben, die Milchspeisen, Eyer, Käse, die Kohlarten und der gemeine Salat, alle süßen Früchte, vornämlich Melonen, Kürbis, Birnen, Weintrauben. Alle süße eingemachte schleimigte Sachen. Alles Fette und Oeligte. Das Waizenbrod und das meiste Backwerk, das hitzige Gewürz, die herben und scharfen Säuren und Früchte, als Eßig, Hagebutten, Mispeln, Quitten.

Dienliche Geträuke:

Thee, Kaffe, wenn man sie nur nicht häufig oder zu warm einschlurfet, ein Glas spanischer Wein oder Medok, ein gutes ausgezogenes braunes Halbbier, oder ein starkes

Braun=

Braunbier mit mehr oder weniger Wasser verdünnet, Wasser mit etwas Wein vermischt.

Schädliche Getränke:

Hitzige und starke Weine, saure und geschwefelte Weine, hitzige und scharfe Biere, vornämlich Weißbier und das dicke schwere Braunbier, der Brandwein, die Liqueurs, der Punsch.

Englische Krankheit.

Dienliche Nahrungsmittel:

Ein gut ausgebackenes Weißbrod, lockerer Zwiback, magere Fleischbrühen, Biersuppen mit Brode, oder mit Eyern, weiche Eyer, alles gebratene von vierfüßigen Thieren und Vögeln, welches man klein hacket, und mit Brod, Salz, Petersilie, Thymian, Muskatnuß, Zimmt, und dergleichen zurichtet. Gebratene Fische, gebratene Leber von Fischen, Kälbern und Vögeln. Breye von Reiß, Hirse, Grieß, mit Wasser dicklich gekocht, und mit etwas Wein und gelinden Gewürzen geschärft.

Schädliche Nahrungsmittel:

Wassersuppen, dünner Mehlbrey, oder Mehlgrüze, der Schleim aus Gries, Perlgraupen, das warme oder weiche Brod, alles Fett, die öligten Speisen, alle saure Sachen

chen, oder solche, die leicht sauer werden, das Obst, die süßen Sachen, gekochtes Fleisch, gekochte Fische, Käse.

Dienliche Getränke:

Wasser mit etwas rothen Wein vermischt, des Tages zwey = drey = oder viermal ein kleines Gläschen guter rother Wein, ein schwaches aber mit vielem Hopfen versehenes Bier.

Schädliche Getränke:

Milch, Molken, schales Bier.

Entkräftung.

Dienliche Nahrungsmittel:

Milchbreye aus Grieß, Perlgraupen, Sago, Hirse, mit gelinden Gewürzen, mit Brod oder Zwiback. Die Mittel von Numero 60 bis 74. Ferner die Mittel Numero 31. 32. 34. 35. 41. 47. 50. 52. 53. 54. und 57.

Dienliche Getränke:

Milch mit zwey oder dreymal so viel Wasser vermischt; dünne Chokolate, ein gutes Bier, Wasser mit Wein vermischt, ein gutes Glas alter Rheinwein, Malvasirwein, Kanariensek, Palmsek, Madera, ungarischer Wein, Burgunder, Cypperwein, Xeresersek.

Schädliche Getränke:

Alles lauwarme Getränk.

Entzündungen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Gebratene Hüner, Tauben, Krametsvögel, mit säuerlichen Sachen oder eingemachten Früchten; das frische oder weichgekochte gebackene Obst; die süßlicht schleimigten Wurzeln, die wässerigten Kohl- und Gartengewächse, die kühlenden Salatpflanzen; die mit Zucker bereiteten Säfte der Johannisbeeren, Maulbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, und Heidelbeeren. Die Mittel Numero 61. 62. 64.

Schädliche Nahrungsmittel:

Das Fleisch, die Fleischbrühen, Gewürze, scharfe, salzigte, fette Speisen, Milchspeisen, Mehlspeisen Eyer.

Dienliche Getränke:

Die geschmeidigmachenden schleimigten und seifenhaften lauwarmen Getränke aus Gersten, Habergrüze, Reiß, Hirse, Graßwurzeln, Scorzonern, Bocksbart, mit Johannisbeersaft, oder einem andern schwachen sauren Saft ein wenig geschärfet.

Schädliche Getränke:

Das kalte Getränke, die heißen Getränke, Chokolate, wie auch der Wein.

F

Flußfieber.

Sieh kaltes Fieber.

G

Gallichte Krankheiten.

Dienliche Nahrungsmittel:

Habergrüze, Reißschleim, Gerstenbrey, Brodsuppe, Wassersuppen von Grieß, Graupen, Nudeln, Salat von Endivien, Portulak, Sauerampfer, Lattich, mit viel Zitronensäure und Eßig; Wassersuppen mit Scorzonern, Zuckerwurzeln, Palsternak, Petersilienwurzeln und Sauerampfer. Die Mittel Numero 9. 10. 11. 25.

Schädliche Nahrungsmittel:

Alles Gewürze, das Fleisch, die Fleischbrühen, die Milch, Eyer, alles Fett, alle öligten Speisen.

Dienliche Getränke:

Reißwasser, Gerstenwasser, Hirschhorndekokt.

Schädliche Getränke:

Die starken Weine, die dicken Biere, der Brandwein, die Liqueurs.

Gelbsucht.

Dienliche Nahrungsmittel:

Die dünnen mit Wasser oder Fleischbrühe ausgezogenen Schleime aus Grieß, Reiß, Habergrüze. Die süßbitterlichen wässerigten Kräuter und Wurzeln, als die Scorzonern, Fenchelwurzel, Haberwurzel, der Spargel, Hasenkohl, die Blätter und Wurzeln der Cichorien und des Pfaffenröhrleins, die jungen Nesseln, die Endivien, Bachbungen, der Lattich, Sauerampfer, das Körbelkraut. Desgleichen Hauechel, Betonie, Ochsenzuugenblätter, Bärenklau, Klettenwurzel, Angelicke, Artischocken. Man preßt entweder die Säfte davon aus, oder bedienet sich derselben nach Belieben in Salaten, Suppen, oder als Gemüße am Fleisch. Die wässerigten und süßsäuerlicheu Früchte, vornämlich Melonen, frische Gurken, Erdbeeren, Johannisbeeren, Maulbeeren, Kirschen, Heidelbeeren. Die

Mit-

Mittel Numero 14. 38. 39. 40. 44. 45. 60 und 61.

Schädliche Nahrungsmittel:

Die Hilsenfrüchte, die rohen Mehlspeisen, harte Eyer, die mehligten knolligten Wurzeln, die dickschleimigten Fische, das Backwerk, das gebratene Fett, die Gewürze, der Käse, Senf, Meerrettig, Rettig, Knoblauch, Zwiebeln. Die rohen mehligten Früchte, als Birnen und Aepfel.

Dienliche Getränke:

Gerstenwasser mit Honig; Molken; Wasser mit Rheinwein und Zitronensaft vermischt.

Schädliche Getränke:

Das dicke Bier, der Brandwein, der Eßig, die starken Weine.

Genesung.

Sieh Entkräftung.

Geschwüre.

Dienliche Nahrungsmittel:

Alle bey dem Ausschlag angeführte Nahrungsmittel. Ferner säuerliche Brühen, Kälberfüße, gebratene Hüner, Tauben, Krametsvögel, Bratfische.

Schäd-

Schädliche Nahrungsmittel:

Das Fleisch, die Fleischbrühen, Eyer, Speck, thranigte Fische, Wasservögel, fette und öligte Speisen, die Hülsenfrüchte, das gepöckelte und geräucherte Fleisch, alles Gesalzene, alle Gewürze, der Meerrettig, Rettig, Knoblauch, Zwiebeln, Kresse, Löffelkraut, die sauren Früchte.

Dienliche Getränke:

Milch mit Wasser vermischt, die Molken, das Mittel Numero 37.

Schädliche Getränke:

Der Wein, der Essig mit Wasser vermischt.

Gicht.

Dienliche Nahrungsmittel:

Milchspeisen, wenige und magere Fleischspeisen, die süßen und süßbitterlichen Wurzeln, die kühlenden wässerigten Kohlarten, Kräuter und Salatpflanzen, die Getraidearten, alles frische oder gekochte Obst, besonders die frischen Erdbeeren und Melonen.

Schädliche Nahrungsmittel:

Fette Speisen, scharfe salzigte reizende Speisen, die groben Hilsenfrüchte, die rohen

Mehlspeisen, die herbsauren Früchte, die Gewürze.

Dienliche Getränke:

Die Esels = Ziegen = oder Kuhmilch mit Selterwasser, verdünnet; die Molken, das bloße Wasser, Wasser mit Wein vermischt, das Mittel Numero 40. 44. 45.

Schädliche Getränke:

Dicke, hefigte, hitzige, scharfe Biere, saure weinsteinigte schweflichte Weine, besonders der Rheinwein.

Gichtfluß.

Sieh Gicht.

H

Hämorrhoiden.

Dienliche Nahrungsmittel:

Junges zartes Fleisch, dünne Fleischbrühen, Flußfische, Krebse, Milchspeisen, und überhaupt alle bey dem Ausschlage beschriebene Nahrungsmittel.

Schäd-

Schädliche Nahrungsmittel:

Alle harte und schwerverdauliche, wie auch kühlende Speisen, vieles Fleisch, kräftige Fleischbrühen, sehr gesalzene Speisen, sehr scharfe reizende Speisen, als Meerrettig, Knoblauch, Zwiebeln, die Gewürze.

Dienliche Getränke:

Ein dünnes leichtes ausgegohrnes Bier, bloßes Wasser, Wasser mit Wein vermischt, ein Gläschen leichter weisser Wein.

Schädliche Getränke:

Kaffee, Liquers, Brandwein, hitzige Biere, starke Weine.

Hinfallende Krankheit.

Dienliche Nahrungsmittel:

Leichte, weiche Speisen, besonders aber die Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche.

Schädliche Nahrungsmittel:

Gewürze, scharfe Speisen als Kresse, Löffelkraut, Rettig, Knoblauch, Zwiebeln; schwerverdauliche, blähende, gährende Speisen.

Dienliche Getränke:

Bloßes Wasser.

Schädliche Getränke:

Starke Weine, Brandwein, Liquers, Kaffee, Chokolate.

Hitzige Fieber.

Dienliche Nahrungsmittel überhaupt:

Leichte Müßer, dünne Suppen, dünne Fleischbrühen mit Zitronensaft, oder Pomeranzensaft säuerlich gemacht, oder mit Scorzonern, Haberwurzel, Zuckerwurzeln, Gerstengraupen gekocht. Ferner die Mittel Numero 31. 34. 41. 52. 57. Wassersuppen mit Reiß, Grieß, Graupen, Habergrüze, Hirse, Sago gekocht, wo man hernach die Hülsen zurückläßt. Im Sommer alle Arten von Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Maulbeeren, und im Winter gekochte Aepfel, oder gedörrte und gekochte Pflaumen und Kirschen. Alle diese Speisen aber muß man einem solchen Kranken niemals in den Stunden des Tages, in welchen er sich am kränklichsten befindet, sondern zur Zeit der Nachlassungen geben.

Schädliche Nahrungsmittel überhaupt:

Alle feste Speisen, Fleischspeisen, Eyer, Fleischgalerten, Kraftbrühen, die Aepfel, Birnen, Pflaumen Abrikosen.

Dienliche Nahrungsmittel in der jenigen Mattigkeit, die sich in der Abnahme des Fiebers findet:

Alle diejenigen Nahrungsmittel, welche bey der Entkräftung angezeigt worden.

Dienliche Getränke in einem mäßigen hitzigen Fieber mit leidlichen Zufällen:

Gerstenwasser, Reißwasser, Hirsendekokt, Hirschhorndekokt, Scorzonerndekokt. Alle diese Getränke aber müssen wohl überschlagen oder lauwarm gereicht, und mit Zitronensaft, oder Eßig und Honig säuerlicht gemacht werden. Ferner die Mandelmilch, Molken, und die mit vielem Wasser verdünte Milch.

Dienliche Getränke in einem hitzigen Fieber mit großer Hitze Durst und starken Schweisen:

Limonade mit Wein, gesottenes Wasser von Erdbeeren, oder Himbeeren, oder Kirschen, oder Johannisbeeren, oder frisches mit den Säften dieser Früchte vermischtes Wasser. Ferner das Mittel Numero 2 (aus welchem man aber die Muskatnüsse weglassen muß) das Mittel Numero 11. 43. 45 und 56.

Dienliche Getränke im faulen und bösartigen Fieber.

Die meisten von den oben genennten weinsäuerlichen Getränken, Gerstenwasser mit Weineßig, Rheinwein und Maulbeersaft, besonders aber das Mittel Numero 10.

Dienliche Mittel in einer währendem Fieber überhand nehmenden Mattigkeit, vornämlich in faulen Fiebern:

Dann und wann ein paar Löffel voll von einem mit Pomeranzenschaalen Thee vermischten oder mit Zitrononsaft säuerlich gemachten Portwein, oder Maderawein.

Dienliche Getränke in derjenigen Mattigkeit die sich in der Abnahme des Fiebers findet:

Die Mittel Numero 2. 43. 56. Alle Morgen und Abend fünf bis sechs Eßlöffel voll recht guten Malaga oder Portwein.

Husten.

Dienliche Nahrungsmittel im Husten ohne Auswurf:

Mehlsuppen von Habergrüze, Reiß, Grieß, Hirse, Perlgraupen, Sago, welche man mit Wasser, Fleischbrühe, oder Milch auskocht, oder man macht auch Müßer daraus. Die frisch schleimigten Wurzeln und Kohl- und Salatkräuter, als Scorzonern, Petersilienwurzel, Mohrrüben, rothe Rüben, Haberwurzel, Zuckerwurzel, Steckrüben, Spinat, zarte Kohlpflanzen, Blumenkohl, Sauerampfer, dessen Säure man mit eingeschlagenen Eyern stumpf machet. Man speißt diese Wurzeln weich gekocht am Fleische. Junges zartes weiches Fleisch, sehr junge Hüner und Tauben, junges Kalbfleisch, Kälberfüsse. Warmes Bier mit Eyergelb, Butter und Zuckerkant. Fette und öligte Speisen.

Fettes Butterbrod, frisches Schmalz, dann und wann etwas reines frisches Wasser, Baumöl oder Mandelöl, frische Mandeln, Mandelkuchen, Milchroh, holländischem Milchkäse. Das süßsäuerliche Obst, vornämlich frische Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Maulbeeren, mit Zucker gegessen. Abrikosen frisch und eingemacht. Frische Gurken, und deren Scheiben mit Zucker gegessen. Frische und trockene Feigen, Brustbeeren, Datteln, Rosinen. Gekochte oder gebratene Borstorferäpfel mit Zucker.

Ferner die Mittel Numero 13. 15. 16. 27. 32. 35. 41. 47. 52. 57. 61. 62. 63. 64. 67. 68. 69. 70. 72.

Dienliche Getränke im Husten ohne Auswurf.

Thee von Ehrenpreis, Holderblüthe, Zitronenmelisse, Brustbeerenkraut, Süßholz, Eibischwurzeln. Gerstenwasser, Reißwasser, Hirsenwasser, Kleinewasser, süße Molken, Milch mit Selterwasser. Das Mittel Numero 6. 40. 46.

Dienliche Nahrungsmittel im Husten mit Auswurf.

Alle diejenigen Nahrungsmittel, welche bey der Engbrüstigkeit angezeiget worden. Das Mittel Numero 5. 17. 18. 21. 22. 26. Alles Gebratene, das trockene Fleisch, tro-

trockene geräucherte Fische, rohe Schinken mit Pfeffer, gesalzene und gepökelte Speisen.

Schädliche Getränke überhaupt:

Hitzige, starke, saure geschwefelte Weine, Brandweine, Liquers, Punsch, hitzige und scharfe Biere.

K

Kindbetterinnen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Dünne Biersuppe, Reißpanade, zerlassener Reißschleim, die aus Habergrüze, Perlgraupe, und feinen Grieß mit Wasser, oder dünner Fleischbrühe ausgezogenen Schleime, dünne Kalbfleisch- oder Hünerbrühe mit Kräutern und Wurzeln, kleine Bratfische, gebratene kleine Vögel, junge Hüner, Tauben und dergleichen. Etwas frisches Obst. Gekochte Pflaumen oder Prunellen. Das Mittel Numero 9. 30. 31. 32. 47. 48. 49. 57. 61.

Schädliche Nahrungsmittel:

Fleisch, fette und nahrhafte Brühen, Weinsuppen, gewürzte Speisen.

Dienliche Getränke überhaupt:

Kamillenthee, dünner Kaffee, Gerstenwasser, Mandelmilch, Limonade, Wasser mit Zitronen und geröstetem Brode, Wasser mit Mo-

Moselwein vermischt. Das Mittel Numero 45. 46. 45.

Dienliche Getränke bey großer Schwachheit.

Die Mittel Numero 2. 43. 45. 56.

Schädliche Getränke überhaupt:

Hitzige Weine, starke Biere, Chokolate.

Krämpfe.

Dienliche Nahrungsmittel:

Dünne Fleischbrühen, Kräuterbrühen, die aus Grieß, Reiß, Graupen bereiteten Suppen, Spinat, Blumenkohl, Sauerampfer, dessen Säure mit eingeschlagenen Eyern gedämpft worden, Spargel, Zuckerwurzeln, Salat von Laktucke, Endivien, Portulak mit Oele und Zitronensäure oder Maulbeereßig, das süßsäuerliche Obst, gekochte Pflaumen, gebratene Hühner, Tauben und kleine Vögel, kleine Bratfische. Ferner das Mittel Numero 48. 58. 61 und 64.

Schädliche Nahrungsmittel:

Hitzige, gewürzte Speisen, saure Speisen, der Eßig und alle herbsauren zusammenziehenden Früchte, als saure Kirschen, Quitten, Mispeln, Hagebutten.

Dienliche Getränke:

Gerstenwasser, Reißwasser, Molken, Mandelmilch, Selterwasser mit Milch, Selterwasser

ser mit Mosel- oder Rheinwein. Das Mittel Numero 2. 23. 40. 44. 45. 46. 56.

Schädliche Getränke:

Kaffee, Chokolate, hitzige Weine und Biere.

Krätze.

Sieh Ausschlag.

Krebs.

Sieh Geschwüre.

L

Lähmungen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Gebratene Vögel und gebratenes Wildprät, die man noch über dem mit Thymian, Meyran, Pfefferkraut, Wachholderbeeren, Lorbeeren, und dergleichen stark würzet. Senf, Kresse, Löffelkraut, Meerettig, Zwiebeln, Knoblauch, am Fleische. Ein gutes mit Salz und Kümmel oder Anis gewürztes Hausbrod.

Schädliche Nahruugsmittel:

Suppen und Fleischbrühen, Eyer, das gekochte Fleisch, das Obst, die Milch, und Mehlspeisen, die Schleime aus den Getraidearten, die Hilsenfrüchte, der Kohl, die wässerigten Kräuter und Salatpflanzen.

Dienliche Getränke:

Ein starkes hitziges Bier, ein sehr geistiger Wein, Rheinwein, Kanaiensek, ungarischer Wein, griechischer Wein. Das Mittel Numero 18. 19. 21.

Schädliche Getränke:

Das erschlappende wässerigte und warme Getränke.

Lungensucht.

Dienliche Nahrungsmittel:

Gebratenes Fleisch, wenig Krebse, wenig Austern, wenig frisches weichgekochtes Fleisch, kleine mit einer säuerlichen Brühe zugerichteten Fische. Spinat, Sauerampfer, Körbelkraut, Blumenkohl, die Wurzeln und das Kraut des Pfaffenröhrleins, Spargel, Zuckerwurzel, Haberwurzel, rothe Rüben, Mohrrüben; junge Erbsen, Scorzonern, Suppen von Habergrüze, Grieß, Hirse, Reiß, Perlgraupen u. s. w. Alles frische gekochte und gebackene Obst.

Schädliche Nahrungsmittel:

Fleisch, Fleischbrühen, Milch, Eyer, Nüsse, Kuchen, gesalzene Speisen, scharfe Speisen, saure Früchte, und überhaupt die fetten und öligten, süßen und schleimigten Nahrungsmittel. Das Mittel Numero 15. 16 und 13. Gewürze und saure Früchte.

Dien-

Dienliche Getränke:

Wasser, dünnes Bier, Gerstenwasser, Haberdekokt mit Zitronensäure, zuweilen ein Glas leichter weisser Wein, zuweilen Kaffee mit Milch, dünne Chokolate.

Schädliche Getränke:

Alle lauwarme schleimigte Getränke, hitzige Biere, hitzige Weine, saure Weine.

M

Mattigkeit.

Sieh Entkräftung.

Melancholie.

Dienliche Nahrungsmittel:

Junges weiches Fleisch von vierfüßigen Thieren und von Vögeln, Krebse, Forellen, Hechte, leichtes Gartengewächse, süßbitterliche Wurzeln, reifes Obst. Das Mittel Numero 61. 62 und 64.

Schädliche Nahrungsmittel:

Rohe Mehlspeisen, grobe Hilsenfrüchte, geräuchertes und gepöckeltes Fleisch, grobschleimigte Fische, Wasservögel, unreifes rohes saftiges Obst, Käse, Schnecken, Muscheln, Champignons, alles Gewürz, Zwiebel, Rettig, Meerrettig, Knoblauch, Löffelkraut.

Dienliche Getränke:

Molken, Wasser mit ein wenig leichten weissen Weine vermischt, bloßes Wasser, Wasser oder Selterwasser mit Milch, vornämlich mit Eselsmilch, Molken, Mandelmilch, Gerstenwasser, Reißwasser.

Schädliche Getränke:

Warme Getränke, Kaffee, Chokolate, schwere dicke Biere, hitzige Weine, Brandwein, Liquers.

P

Podagra.

Sieh Gicht.

Pocken.

Dienliche Nahrungsmittel:

Die bey den hitzigen Fiebern angezeigte Nahrungsmittel, dünne Fleischbrühen, leichte feste Speisen.

Dienliche Getränke:

Dünnes warmes Bier, Wasser mit etwas Wein, Wasser mit Milch, leichter Kaffee mit Milch, Holderblüthee.

Schädliche Getränke.

Alle geistigen Getränke.

R

Ruhr.

Dienliche Nahrungsmittel:

Etwas weiches Fleisch, schwache Fleischbrühen, weiche Wurzeln, Reißsuppen, Griessuppen, alles wässerigte säuerliche Obst, als Kirschen, Melonen, Citrullen, Aepfelsinen, Zitronen, säuerliche Pomeranzen, Heidelbeeren, Maulbeeren Johannisbeeren, Weintrauben.

Schädliche Nahrungsmittel.

Alles Fleisch, Fleischbrühen, Eyer, Butter, Fett, Käse, Mehlspeisen, gewürzte Speisen, Milchspeisen.

Dienliche Getränke:

Bloßes lauwarmes Wasser, Molken, Gerstenwasser, Mandelmilch, Limonade mit etwas Mosel = oder Rheinwein, das Mittel Numero 2. 10. 11. 25 und 45.

Schädliche Getränke:

Wein, Brandwein, Liquers.

S

Schwindel.

Dienliche Nahrungsmittel:

Brod aus feinem Roggenmehle, Suppen aus gelinde geröstetem und zu Pulver gestossenem Brode, mit Wasser, etwas Wein und Zimmt,

Zimmt, Brodtisane, Brodgallerte mit ein wenig Wein, Zucker und Zimmt, ein Brey aus geröstetem Brode mit Wasser und obigen Gewürzen, die Wurzeln von Sellery, Pfaffenröhrlein, Scorzonern und Cichorien, die Kapern, die jungen Angelikwurzeln, gebratene Hüner, Tauben, Krametsvögel, mit ein wenig Lorbeeren oder Wachholderbeeren. Raute, Melisse, Mayran, Thymian und Pfefferkraut an den Speisen.

Schädliche Nahrungsmittel:

Grobe, blähende, schwerverdauliche Speisen, fette und öligte Speisen, das Gemüse, Obst, wässerigte Kohlkräuter, herbe und saure Früchte.

Dienliche Getränke:

Ein nahrhaftes, klebrigtes und geistiges Bier, manchmal ein Sä gen Burgunderwein, Eremitage, Portwein, Medock.

Schädliche Getränke:

Alle hitzige warme Getränke, Brandwein, Liquers.

Steinschmerzen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Kalbfleisch, Kalbsfüße, Krebse, dünne Fleischbrühen, Haberwurzeln, Zuckerwurzeln, junge Mohrrüben, Spargel, Hopfenspargel, Rettig, Meer-

Meerrettig, Knoblauch, leichtes Gemüse, Milchspeisen, Hüner, Tauben, kleine Vögel, frisches und gebackenes Obst, besonders Melonen, Citrullen, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben, frische Gurken und Citronen.

Schädliche Nahrungsmittel:

Rohe Mehlspeisen, trockenes geräuchertes Fleisch, gedörrte und eingesalzene Fische, Schnecken, Muscheln, Schwämme, harte Eyer, Käse, grobe Hilsenfrüchte, als Erbsen, Linsen, Bohnen, knolligte Wurzeln, besonders die Kartoffeln.

Dienliche Getränke:

Limonade, Mandelmilch, Wasser mit Milch, Molken, Haberdekokt, Gerstenwasser, Reißwasser, das Mittel Numero 5. 9. 23. 44. 46. und 62.

Schädliche Getränke:

Alle saure heftige Biere, alle sauere tartarische Weine, Brandwein, Liquers, erdigte Wasser.

V

Verstopfung der monatlichen Reinigung.

Die Mittel Numero 20 und 21. Meerrettig im Wein eingeweicht. Anis im Thee oder

Stadtbibliothek
Augsburg

zu Pulver gestossen. Raute frisch zerschnitten auf Butterbrod. Melisse im Thee und an den Speisen. Rosmarin entweder allein, oder mit Safran im Thee. Salbey im Thee und an den Speisen. Safran im Thee, in Brühen, am Fleische. Zimmt im Thee und an den Speisen.

Verstopfung des Leibes.

Das Mittel Numero 9. 11 und 62. Das Obst sowohl roh, als gekocht und gebacken. Besonders Pflaumen, Erdbeer, Maulbeer, Heidelbeer, Prunellen, Aepfel, Birnen, Abrikosen, Pfirsich, Melonen, Citrullen, frische Feigen und kleine Rosinen. Zum gekochten Fleische viel Zuckerwurzeln, Mohrrüben, Palsternack, Scorzonern, Haberwurzeln, eingemachte rothe Rüben, Spinat, Blumenkohl, Sauerkohl.

W

Wassersucht.

Dienliche Nahrungsmittel:

Alle bey den Blähungen und der Bleichsucht angezeigten Nahrungsmittel. Das Mittel Numero 5. 14 und 39.

Ferner der Petersiliensaft; der frisch ausgepreßte Saft der Kresse; geriebener Meerrettig im weissen Weine.

Schäd-

Schädliche Nahrungsmittel.

Alle schwerverdauliche, blähende und hitzige Speisen.

Dienliche Nahrungsmittel:

Limonade, ein Glas Rheinwein oder Pontak.

Weisser Fluß.

Sieh Bleichsucht.

Würmer.

Dienliche Nahrungsmittel:

Grobe, harte, und eingesalzene Speisen, Zwiebelsuppen, mit Zwiebeln gewürzte Speisen, Meerrettig, Portulak, der Knoblauch, Birkensaft, Abrikosenkerne, rohe Mohrrüben. Das Mittel Numero 21.

Schädliche Nahrungsmittel:

Rohe Mehlspeisen, Kuchenwerk, Milch, Milchspeisen, Zucker, Honig, süße Sachen. Obst, mehligte und knolligte Wurzeln.

Dienliches Getrank:

Kaltes Wasser.

Verzeichniß.

A.

Seite

Aepfeltrank, zusammengesetzter, . . 22
Ausschlag . . . 65
Auszehrung . . . 66

B.

Blähungen . . . 67
Bleichsucht . . . 68
Blutflüsse . . . 70
Brey, stärkender, in der äußersten Fiebermattigkeit und Gallenkrankheiten . . . 40
Brodgelee . . . 52
Brodschnitten, gesottene, für Kindbetterinnen, Verwundete und hitzige Fieberpatienten . 38
Brodsuppe . . . 53
Brodtisane, einfache, . . 52
————. zusammengesetzte, . ebend.
Brühe, eröfnende, . . 54
——. erweichende und kühlende, . 55

D.

Dekokt, eröfnendes, . . 42
Dörrsucht der Kinder . . 71
Durchlauf . . 72

E.

Engbrüstigkeit . . . 73
Entkräftung . . . 76

Ent-

Seite
Entzündungen . . 77
Eyerweißmuß . . 40

F.

Fieber, hitzige . . 84
Fleischbrühe, erweichende, für Schwindsüchtige 56
Fleischgelee . . 62
Flußfieber . . 78
Fluß, weißer, sieh Bleichsucht.

G.

Gelbsucht . . 79
Gelee mit Brustkräutern . . 59
——. von Krebsen und Schnecken . . ebend.
Genesung . . . 80
Gerstenbrey . . 43
Gerstenwasser . . 44
Geschwüre . . 80
Gesundheitschokolate . . 35
Gicht . . . 81

H.

Habergrüzsuppe mit Fleischbrühe . 47
Habertrank, blutreinigender, . . 45
——————. erfrischender, säuerlichter . 46
Hämorrhoiden . . 82
Hirschhorngelee mit Wein . . 58
———————. ohne Wein. . . ebend.
Hirsendekokt . . . 22
Husten . . . 87

K.

	Seite
Kälberlungenmuß	58
Kindbetterinnen	89
Knoblauchsaft	64
Körbelkrautsaft	30
Krämpfe	90
Krätze, sieh Ausschlag	
Kräuterbutter	38
—— suppe, blutreinigende,	54
Kraftbrey für Genesende	39
Kraftbrühe	57
—— suppe für Genesende	48
Krankheit, englische,	75
——————. gallichte,	78
——————. hinfallende,	83
Krebs	91
—— brühe, erweichende	55

L.

Lähmungen	91
Lungensucht	92

M.

Malztrank	41
Mandelmilch	29
Mattigkeit	93
Melancholie	ebend.
Melissenkuchen	33
Mittel für den Schleimhusten	63
Mohrrübensaft	29

	Seite
Molken, laxierende, . .	27
——. säuerliche . .	26
——. süße . .	25
Muß, kräftiges, für schwache Personen .	39

P.

Pocken . . .	94
Podagra . .	ebend.
Potagekuchen . .	61
Pulver, magenstärkendes, für kalte Naturen	37

Q.

Quittengelee . .	36

R.

Rauttenlattwerge . .	33
Reiß den, mürbe zu kochen . .	50
Reißpanade . .	51
Reißpudding . . .	48
Reißschleim . .	49
Reißwasser . .	ebend.
Renettenmolken . .	28
Rettigsaft . .	32
Rettigwein . .	ebend.
Ruhr . . .	95

S.

Saft, schweistreibender, urintreibender, und schleimzertheilender . .	37
Schildkrötengelee . .	60
Schneckenwasser, abgekochtes,	25
Schwindel . .	95

Scor-

Seite

Scorzonerntisane . . 64
Semmeln, gesottene, für Kranke . 39
Scorbutbrühe . . 53
——. wein . . 33
Spierlingslattwerge . . 34
Steckrübensaft . . 31
Steinschmerzen . . 96

T.

Tisane, eröfnende, . . 42
——. erweichende und kühlende . . 46
——. krampfstillende . . 43
Tränklein, krampfstillendes, . . 34
Trank, nährender und stärkender . 23
——. schweistreibender und durstlöschender . 41
——. stärkender und durststillender in der Fieberhitze und bey großer Mattigkeit . . 44

V.

Verstopfung der monatlichen Reinigung . 97
————. des Leibes . . 98
Vipernbrühe . . 56

W.

Wachholdersaft . . 24
Wasser von sauren Kirschen oder Erdbeeren oder Johannisbeeren . . 23
Wassersucht . . 98
Weinmolken . . 28
Weintraubensaft . . 35
Würmer . . 99

Z.

Zuckersaft . . 30
——. wurzelmuß . . 47

Stadtbibliothek Augsburg

Med
Essich

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Essich, Johann Gottfried,

Kleines medizinisches Kochbuch für das Frauenzimmer

Augsburg 1785

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Med 1106
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11268394-3
VD18 12419907-001